



# ROSSELLO

casa vinicola dal 1920

## Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore



**Nome:** Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore  
**Regione:** Piemonte  
**Vitigni:** Barbera  
**Annata:** 2015  
**Vigneti:** contropalliera con forma di potatura guyot  
**Altitudine:** 250 metri s.l.m.  
**Clima:** 2900 ore somme termiche  
**Tipologia terreno:** medio impasto tendente all'argilloso  
**Età vigneti:** 25 anni  
**Densità di impianto:** 2,40 m x 0,90 m  
**Resa per ettaro:** 70 q.li  
**Vendemmia:** prima quindicina di ottobre  
**Vinificazione:** pigia - diraspatura; vinificazione in acciaio con rimontaggi e follature

**Affinamento:** in legno di Rovere di circa 12-16 mesi  
**Gradazione alcolica:** 14 %

***Caratteristiche organolettiche***

**Colore:** rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento  
**Profumo:** intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento  
**Sapore:** asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno

**Capacità bottiglia:** 0,75 L

---

Rosello Cav. Bernardino

Via Bergolo, 10 - 12074 Cortemilia (CN)

Tel. 0173 81844 - P.IVA 03305660049 - info@rossellovini.it