

Vinaioli

Le Rocchette Barbera d'Asti Superiore DOCG



Handgeogoste **Barbera monocepage** van **kleine opbrengst**. Fermentatie gedurende 12 dagen in roestvrij staal, waarna 18 maanden rijping in grote Franse eikenhouten vaten (2500 liter). Vervolgens nog 6 maanden verfijning in de fles.

Granaatrood met een paarse tint. **Subtiële en complexe** geuren, diepe aroma's van rijp fruit, pruimen, cacao en kruiden. **Zacht en harmonieus** palet, **stevige en volle structuur** (alcohol, zoete en fijne tannines, zuren). Persistente en aangename lengte. Alcohol 14,00% Vol.

Door zijn **kracht**, lengte, en zachtzurige Barbera onderton: de betere menubegeleider.

Jaargang 2012:



Duemilavini (AIS) – 2015



"Gambero Rosso" – 2015



93/100

Vinous Media – Antonio Galloni – 2015

Vinaioli

Handelskaai z/n
3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWArT gcv
Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be