

Barbera d'Asti Superiore DOCG San Rumé 2016

Vincenzo Bossotti

Charakter:

Víno intenzivní rubínové barvy s odlesky granátů. Vůně je bohatá na červené ovoce velmi zralého charakteru v kombinaci s jemným kořením a vanilkovým nádechem. Chuť je zcela suchá, velmi jemná, ovocná, hedvábně drhne na patře. Dochut je středně dlouhá a krásně zakulacená. Kvašení proběhlo od 3 do 6 měsíců v nerezovém tanku, následně bylo školené po dobu 7 - 8 měsíců na dubových sudech. Po nalahvování víno leželo ještě 6 měsíců na lahvi než bylo uvolněno do prodeje.

Vínice:

Region: Itálie - oblast Piemonte

Odrůdy: 100% Barbera

Potenciál:

Víno vhodné ke konzumaci v současné době, potenciál 2020 - 2022

Analytické hodnoty:

Alkohol: 14%



Doporučení k pokrmům: K tmavým masům, těstovinám.

Teplota servisu: Doporučená teplota je 16 - 18°C



Malé, rodinné vinařství Bossotti, které se nachází ve střední části oblasti Piemonte. Přesněji v Cisterna d'Asti, malé vesnici, která je 375 metrů nad mořem, v provincii Asti na hranici provincie Cuneo. Práce rodiny Bossotti by se dala charakterizovat výrazy: konzistentní, čestní, srdeční se smyslem pro estetiku. Vinice jsou oříznuty "Guyotovým" způsobem a pokrývají plochu asi 9 hektarů, všechny pěstované na ideálních strmých kopcích s tradičními odrůdami: Nebbiolo, Barbera, Arneis a v nemalé míře odrůdou Croatina. Půda vinic se většinou skládá z pískovce, sedimentárních hornin mořského původu smíchaných s vápencem, hlínou a pískem, které se rozkládají v měkké propustné půdě. Nejnovější technický vývoj se provádí ve vinicích s ohledem na tradiční způsoby, které využívají metody, které mají minimální dopad na životní prostředí. Vinařství je v rodinných rukou, přesněji ho provozují zakladatelé Vincenzo a Giovanna Bossotti a jejich děti: Christina s manželem Davidem, Chiara a Carlo.