



 *Montrucchio*

ALLA SCOPERTA
DI ANTICHI SAPORI.

BARBERA d'ASTI SUPERIORE "Picola Ross'a"

Il Barbera d'Asti Superiore "Picola Ross'a" è un vino di grande carattere, completo ed armonico, che viene vinificato in vasche d'acciaio, quindi affinato 12 mesi in botti di legno di piccole dimensioni. Per l'affinamento di questo vino vengono utilizzate barriques a "media tostatura" in modo da ottenere un prodotto con sentore di legno veramente equilibrato che affianca, senza eccessivamente coprire, le caratteristiche naturali del vino. Vino presente sulla "Guida al vino Quotidiano" edita da Slow Food.