

B O F F A
BARBARESCO

BARBARESCO OVELLO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

NOME DEL VITIGNO: Nebbiolo

ANNO D'IMPIANTO: 1978

AREA DI PRODUZIONE: Barbaresco

ESPOSIZIONE SOLARE: Sud - Ovest

TERRENO: Argilloso

SUPERFICIE: 4500 mq

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Manuale a ottobre

VINIFICAZIONE

Tradizionale, fermentazione in vasche di acciaio inox termoregolate e dotate di impianto automatico di rimontaggio per permettere una maggiore estrazione di colori e profumi. L'affinamento viene fatto in botti di legno da 10 Hl per circa ventiquattro mesi.

SEGNI PARTICOLARI

COLORE

Rosso granata intenso

PROFUMO

Complesso e ricco di frutta cotta

SAPORE

Asciutto, il corpo è robusto e il tannino è aggressivo



Azienda Vitivinicola Boffa Carlo

Via Torino 17, 12050 Barbaresco (CN) Italia - Tel. +39 0173 635174 - boffa@boffacarlo.it - www.boffa.wine