

BARBARESCO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

NOME DEL VITIGNO: Nebbiolo

ANNO D'IMPIANTO: 1968/1980/1994

AREA DI PRODUZIONE: Barbaresco

ESPOSIZIONE SOLARE: Est e Ovest

TERRENO: Calcareo - Argilloso

SUPERFICIE: 10000 m²

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Manuale a ottobre

VINIFICAZIONE

Tradizionale, fermentazione in vasche di acciaio inox termoregolate e dotate di impianto automatico di rimontag per permettere una maggiore estrazione di colori e profumi. L'affinamento viene fatto in botti di legno da 25 e 50 Hl per circa dodici/diciotto mesi.

SEGNI PARTICOLARI

COLORE

Rosso granata

PROFUMO

Intenso, fine e delicato

SAPORE

Asciutto, corpo morbido e armonico, amabile e elegante



Azienda Vitivinicola Boffa Carlo

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