

BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

NOME DEL VITIGNO: Barbera

ANNO D'IMPIANTO: 1958/1960

AREA DI PRODUZIONE: Barbaresco

ESPOSIZIONE SOLARE: Nord Ovest

TERRENO: Argilloso

SUPERFICIE: 9000 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 20 Hl per circa dodici mesi.

SEGNI PARTICOLARI

COLORE

Rosso rubino con intensi riflessi violacei

PROFUMO

Intenso, floreale, fine e delicato, molto fruttato

SAPORE

Asciutto, morbido, di buona struttura e notevole l'equilibrio tra il profumo e sapore



Azienda Vitivinicola Boffa Carlo

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