

BARBERA D'ASTI SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

NOME DEL VITIGNO: Barbera

ESPOSIZIONE SOLARE: Sud e Sud-Est

TERRENO: Terreno ricco di sabbie ed argille calcaree

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Fine settembre / inizio 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 dodici mesi.

SEGNI PARTICOLARI

COLORE

Rosso rubino vivo ed intenso

PROFUMO

Vinoso e fruttato

SAPORE

In bocca è avvolgente, leggermente acidulo e ben strutturato



Azienda Vitivinicola Boffa Carlo

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