

BOSCO
S A M U E L E



Barbera d'Alba

DENOMINAZIONE Barbera d'Alba DOC

ANNATA 2018

100% Barbera

GRADO ALCOLICO 15% vol.

Note Degustazione

AL NASO: Esprime sentori di frutta rossa fresca, lampone e ribes

AL PALATO: Di buon corpo, elegante e perfetta armonia con il ritorno di frutto dolce persistente

Vinificazione

TECNICA ENOLOGICA Fermentazione e macerazione a cappello sommerso con lieviti indigeni.

AFFINAMENTO 9 mesi in botti di cemento.

Vino non chiarificato

Vigna

PROVENENZA Vigneto in Priocca d'Alba

ESPOSIZIONE Sud-Est

ALTITUDINE 275 mt s.l.m.

ETA' VIGNETO 50-55 anni

Note

Prodotte 988 bottiglie e 36 magnum

