

BOSCO
S A M U E L E



Barbera d'Alba

DENOMINAZIONE Barbera d'Alba DOC

ANNATA 2019

100% Barbera

GRADO ALCOLICO 14,5% vol

Note Degustazione

AL NASO: Floreale con note di rosa, fragolina selvatica e ribes

AL PALATO: Frutta fresca con sentori di mora e ciliegia.
Buona acidità e finale persistente

Vinificazione

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

AFFINAMENTO 9 mesi in botti di cemento. Vino non chiarificato

Vigna

PROVENIENZA Priocca d'Alba

ESPOSIZIONE Sud-Est

ALTITUDINE 275 mt s.l.m.

ETA' VIGNETO 50-55 anni

Note

Prodotte 1163 bottiglie e 48 magnum

