

# BOVIO®

---

## BARBERA D'ALBA DOC IL CIOTTO

**COMUNE:** La Morra

**ESPOSIZIONE:** Ovest

Vitigno: 100% Barbera

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Pigiatura soffice dell'uva.

Fermentazione con lieviti indigeni per circa 8 – 10 giorni a temperatura controllata in vasche di acciaio inox, durante la quale vengono effettuati periodicamente rimontaggi, per assicurare un ottimale estrazione del colore e dei tannini presenti nella buccia. Segue svinatura e fermentazione malo-lattica. Il vino viene poi stabilizzato durante l'inverno, filtrato e successivamente imbottigliato ad inizio primavera.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso si presenta fresco, fruttato e floreale. Al palato spiccano l'acidità e la freschezza.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 – 17 gradi

