

**BOVIO®**

---

# BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE REGIAVEJA

**COMUNE:** La Morra

**ESPOSIZIONE:** Nord – Est

**VITIGNO:** 100% Barbera

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Pigiatura soffice dell'uva.

Fermentazione con lieviti indigeni per circa 10 – 15 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 travasato in contenitori di rovere di diverse dimensioni dove affina circa 12 mesi, prima di essere imbottigliato.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso si percepiscono sentori di frutta secca e note balsamiche. Al palato si presenta molto corposo ma nello stesso tempo elegante con un finale molto lungo grazie alla notevole acidità.

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

