

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

