BOVIO®

BARBERA D'ALBA DOC IL CIOTTO®

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

Az. Agr. Bovio Gianfranco S.S.A. - Borgata Ciotto, 63 - Fraz. Annunziata - 12064 La Morra (CN) - Italia - tel. +39 0173 50667 - info@cantinabovio.it