SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Bovio

NOME DEL VINO
Bovio Barbera d'Alba DOC Il Ciotto

DENOMINAZIONE
Barbera d'Alba Doc

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2024

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Langhe - La Morra (CN)

VINIFICAZIONE
Fermentazione e macerazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata (max 28° C) a contatto con le bucce per circa 8 -10 giorni con lieviti indigeni.

AFFINAMENTO
in vasche d'acciaio,

VITIGNO/I
100% Barbera

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Ovest

ALTITUDINE
200

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
10 - 15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Calcareo - Marnoso

EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre

ETTARI VITATI
2 ha

RESA PER ETTARO
90

ENOLOGO/CONSULENTE
Matteo Franchi

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
15.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D0663