

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**

Bovio

**ALLEVAMENTO**

Guyot

**NOME DEL VINO**

Bovio Barbera d'Alba DOC Il Ciotto

**ESPOSIZIONE**

Ovest

**DENOMINAZIONE**

Barbera d'Alba Doc

**ALTITUDINE**

200

**CLASSIFICAZIONE**

DOC

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**

27

**ANNATA IN COMMERCIO**

2019

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**

Calcareo - Argilloso

**REGIONE DI PROVENIENZA**

Piemonte

**EPOCA DI VENDEMMIA**

Settembre

**TIPOLOGIA**

Rossi

**ETTARI VITATI**

1,5

**STILE DI PRODUZIONE**

**RESA PER ETTARO**

90

**ZONA DI PRODUZIONE**

Langhe - La Morra (CN)

**ENOLOGO/CONSULENTE**

Matteo Frnachi

**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.

**FORMATI DISPONIBILI**

75 cl

**AFFINAMENTO**

in vasche d'acciaio,

**GRADAZIONE ALCOLICA**

14,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

CONSIGLIATA

16 - 17°C

**VITIGNO/I**

100% Barbera

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**

9.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**

6

**CODICE SAP**

D0663