

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

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

AFFINAMENTO

in vasche d'acciaio,

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 17°C

VITIGNO/I

100% Barbera

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

9.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D0663