

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Bovio

NOME DEL VINO

Bovio Barbera d'Alba Superiore Regiaveja

DENOMINAZIONE

Barbera d'Alba Doc Superiore

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2022

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Langhe - La Morra (CN)

VINIFICAZIONE

Fermentazione per circa 8-10 giorni in vasche d'acciaio a

temperatura controllata con lieviti GRADAZIONE ALCOLICA indigeni, macerazione a contatto con le bucce per altri 15 giorni

circa.

AFFINAMENTO

in legno per circa 12 mesi.

VITIGNO/I

100% Barbera

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Nord / Est

ALTITUDINE

250

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcareo - Marnoso

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

ETTARI VITATI

RESA PER ETTARO

90

ENOLOGO/CONSULENTE

Matteo Franchi

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

4.500

QUANTITÁ PER CARTONE

CODICE SAP

D0664