

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Bovio

## NOME DEL VINO

Bovio Barbera d'Alba Superiore  
Regiaveja

## DENOMINAZIONE

Barbera d'Alba Doc Superiore

## CLASSIFICAZIONE

DOC

## ANNATA IN COMMERCIO

2018

## 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  
indigeni, macerazione a contatto  
con le bucce per altri 15 giorni  
circa. Non viene eseguita  
filtrazione pre imbottigliamento.

## AFFINAMENTO

in legno per circa 12 mesi.

## VITIGNO/I

100% Barbera

## ALLEVAMENTO

Guyot

## ESPOSIZIONE

Ovest / Est

## ALTITUDINE

250

## ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

30

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcareo - Argilloso

## EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

## ETTARI VITATI

1

## RESA PER ETTARO

90

## ENOLOGO/CONSULENTE

Matteo Frnachi

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

15,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 17°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

8.000

## QUANTITÁ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

D0664