BAROLO D.O.C.G. BUSSIA VIGNETO BOFANI

VITIGNO

Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Barolo D.O.C.G., Bussia Vigneto Bofani in Monforte d'Alba.

VENDEMMIA

Manuale, prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per almeno 10-12 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata, con periodici rimontaggi.

AFFINAMENTO

In botti di rovere di Slavonia e successivamente in serbatoi di acciaio inox. Dopo questo periodo l'affinamento prosegue in bottiglia

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento con piatti a base di carni rosse, selvaggina, arrosti e con formaggi saporiti e stagionati. Fuori pasto è una piacevole occasione di amicizia e conversazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°-20°C

CARATTERISTICHE

Vino dal colore rosso granato intenso con riflessi aranciati.
Intensi e persistenti i profumi di frutta secca, confetture di frutti rossi, fiori, tostati e spezie.
Al palato è pieno, corposo, piacevolmente tannico ed equilibrato per l'acidità presente che bilancia perfettamente il grado alcolico.

GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA

14,50% vol. (variabile in funzione dell'annata).

ALLERGENI

Contiene solfiti.

BATASIOLO.COM | INFO@BATASIOLO.COM | +39 0173 50130