

# BOVIO®



## Barolo Arborina Docg

**Denominazione:** Barolo docg

**Vigneto:** Arborina

**Comune:** La Morra

**Esposizione:** sud - est

**Vitigno:** 100% nebbiolo

**Estensione:** 0,50 ha

**Terreno:** calcareo-argilloso

**Q.li / ha:** 60

**Sistema di allevamento:** guyot

**Epoca di vendemmia:** prima / seconda decade di ottobre

**Vinificazione:** fermentazione per circa 12 - 15 giorni in vasche d'acciaio a t° controllata, poi rimane a contatto con le bucce (tecnica a cappello sommerso) per 30 - 40 giorni

**Bottiglie prodotte:** 3500

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino con riflessi mattonati. Al naso si presenta fresco, con sentori di frutta secca e vaniglia. Al palato si presenta morbido con un tannino dolce, elegante e persistente.

**Temperatura di servizio:** 16 - 17 gradi.

**Azienda Agricola Bovio Gianfranco**

Borgata Ciotto, 63 - Fraz. Annunziata - 12064 La Morra (CN) - Italia

tel. +39 0173 50667 - boviogianfranco@boviogianfranco.com - www.boviogianfranco.com