

# BOVIO®



## *Il Ciotto* **BARBERA D'ALBA DOC**

**Vigneto:** il Ciotto

**Comune:** La Morra

**Esposizione:** Ovest

**Vitigno:** 100% Barbera

**Vinificazione ed Affinamento:** Fermentazione e macerazione per circa 8 -10 giorni a T° controllata con lieviti indigeni. Segue breve affinamento in vasche d'acciaio.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso si presenta fresco, fruttato e floreale. Al palato spiccano l'acidità e la freschezza.

**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