

# BOVIO®



## *Regiaveja* **BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE**

**Vigneto:** Regiaveja

**Comune:** La Morra

**Esposizione:** Nord - Est

**Vitigno:** 100% barbera

**Vinificazione ed Affinamento:** Fermentazione per circa 8-10 giorni a T° controllata con lieviti indigeni; breve macerazione a contatto con le bucce. Segue affinamento in legno di vari formati per circa 12 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso si percepiscono sentori di frutta secca e note balsamiche. Al palato si presenta molto corposo ma nello stesso tempo elegante con un finale molto lungo grazie alla notevole acidità.

**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