

BOVIO®



BAROLO DOCG

Vigneto: Vigneti vari

Comune: La Morra e Castiglione Falletto

Esposizione: Sud - Est

Vitigno: 100% Nebbiolo

Vinificazione ed Affinamento: Fermentazione con lieviti indigeni per circa 10 giorni a T° controllata; segue breve macerazione a contatto con le bucce. Il vino viene poi travasato in grandi botti di legno.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi mattonati. Al naso si presenta fresco, con sentori di frutta secca e cuoio. Al palato si presenta morbido con un tannino dolce e tradizionale, 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