

BOVIO®



Arborina **BAROLO DOCG**

Vigneto: Arborina

Comune: La Morra

Esposizione: Sud - Est

Vitigno: 100% Nebbiolo

Vinificazione ed Affinamento: Fermentazione per circa 10 giorni a T° controllata con lieviti indigeni; macerazione a contatto con le bucce (tecnica a cappello sommerso) per circa 3-4 settimane. Segue affinamento in grandi botti di legno.

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