

# BOVIO®

## *De-Rieumes*

### **BAROLO RISERVA DOCG**



Il Barolo DOCG Riserva De-Rieumes proviene da una selezione delle migliori uve dei nostri vigneti.

Questo vino è dedicato alla trisnonna Eugenia Brezza De-Rieumes e viene prodotto solo nelle migliori annate. Le uve nebbiolo vengono raccolte manualmente, nella seconda metà di Ottobre. Una volta in cantina si esegue la pigiatura. Successivamente viene avviata la fermentazione alcolica con lieviti indigeni in vasche termocondizionate. Segue macerazione delle bucce con la tecnica a “cappello sommerso”, per circa 3-4 settimane. Terminato questo periodo, il vino viene travasato in altre vasche dove effettua la fermentazione malolattica, mentre le bucce subiscono una soffice pressatura. Ad inizio inverno, il vino, viene travasato in botti di legno dove effettua un lungo affinamento. Terminato questo periodo, si procede all’imbottigliamento senza filtrazione. Rimarrà a riposo sino alla messa in commercio. Il vino presenta un colore rosso rubino con riflessi mattonati. Al naso esalta sentori di frutta matura e cioccolato. Il palato è corposo, di grande struttura, con un tannino elegante, tradizionale e molto persistente.

**Vitigno:** 100% Nebbiolo

**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