

# BOVIO®



## *Parussi* **BAROLO DOCG**

**Vigneto:** Parussi

**Comune:** Castiglione Falletto

**Esposizione:** Sud

**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 tradizionale, con sentori di frutta matura e spezie. Al palato si presenta corposo di grande struttura, con un tannino elegante e molto 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