

BARBARESCO D.O.C.G.

BARBARESCO D.O.C.G.

Colore: Rosso granato

Profumo: Intenso, fine, etereo, delicato.

Sapore: Asciutto, di buon corpo, armonico

Vitigno: Nebbiolo

Area di produzione: Barbaresco (CN), Esposizione solare: Est e Ovest

Tipo di allevamento: Guyot Terreno: Argilloso-Calcareo

Anno impianto: 1994 1980 1968 Superficie: 7.500 mq

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Tradizionale, fermentazione in vasche di acciaio inox termoregolate e dotate di impianto automatico di rimontaggio

Affinamento: Bottiglia Invecchiamento: 15 - 18 in botti di rovere di Slavonia da 2.000/2.500 litri

Bottiglie prodotte (n°): 5.000

BARBARESCO D.O.C.G.

Colour: Red garnet

Bouquet: Intense, fine, ethereal, delicate.

Taste: Dry, full bodied, harmonious

Varietal: Nebbiolo

Production area: Barbaresco (CN), Solar exposure: East and West

Type: Guyot Soil: Clay-Calcareous

Year house: 1994 1980 1968 Area: 7,500 sqm

Harvest: Manual

Vinification: Traditional fermentation in stainless steel vats with automatic temperature controller and replacement of

Aging: Bottle aging: 15 to 18 barrels of Slavonian oak liters 2.000/2.500

Bottles (n.): 5,000

BARBARESCO D.O.C.G.

Farbe: Rot Granat

Bouquet: intensiv, fein, ätherisch, zart.

Geschmack: Trocken, vollmundig, harmonisch

Varietal: Nebbiolo

Anbaugebiet: Barbaresco (CN), Sonnenexposition: Ost und West

Typ: Guyot Boden: Lehm-Kalk-

Baujahr Haus: 1994 1980 1968 Fläche: 7.500 m²

Harvest: Manual

Vinifikation: Traditionelle Gärung in Edelstahltanks mit automatischer Temperaturregelung und Ersatz von

Aging: Flaschenlagerung: 15 bis 18 Fässern aus slawonischer Eiche 2.000/2.500 Liter

Flaschen (n.): 5.000

Azienda Vitivinicola BOFFA CARLO

Via Torino, 17, 12050 Barbaresco - Tel. +39 0173 635174 - Fax +39 0173 635277 - boffa@boffacarlo.it - www.boffacarlo.it