

# BARBERA D'ALBA D.O.C. BUSCHET

---

## **BARBERA D'ALBA D.O.C. BUSCHET**

**Colore:** Rosso rubino con intensi riflessi violacei

**Profumo:** Intenso, fruttato, leggermente speziato

**Sapore:** Asciutto, di corpo robusto, piacevole al palato per il giusto equilibrio tra tannini ed acidità

**Area di produzione:** Barbaresco (CN),

**Vitigno:** Barbera

**Sottozona:** Buschet Comune: Barbaresco (CN)

**Esposizione solare:** NordOvest

**Tipo di allevamento:** Guyot Terreno: Calcereo - Argilloso

**Anno impianto:** 1958 Superficie: 7.000 Vendemmia: Manuale

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

**Affinamento:** Bottiglia Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere da 2.000 2500 litri

**Bottiglie prodotte:** 5.000

## **BARBERA D'ALBA D.O.C. BUSCHET**

**Colour:** ruby red with intense violet

**Bouquet:** Intense, fruity, slightly spicy

**Taste:** Dry, full bodied, pleasant to the palate for the right balance between tannins and acidity

**Production area:** Barbaresco (CN)

**Variety:** Barbera

**Subarea:** Buschet City: Barbaresco (CN)

**Sun exposure:** Northwest

**Type:** Guyot Soil: Limestone - Clay

**Year of installation:** 1958 Area: 7000 Harvest: Manual

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

**Aging:** Bottle Aging: 12 months in oak barrels in 2500 from 2,000 liters

**Bottles:** 5,000

## **BARBERA D'ALBA D.O.C. BUSCHET**

**Farbe:** rubinrot mit intensivem Violett

**Duft:** Intensiv, fruchtig, leicht würzig

**Geschmack:** Trocken, vollmundig, angenehm den Gaumen für die richtige Balance zwischen Tanninen und Säure

**Anbaugebiet:** Barbaresco (CN)

**Variety:** Barbera

**Untergebiet:** Buschet City: Barbaresco (CN)

**Sonnenexposition:** Northwest

**Typ:** Guyot Boden: Kalkstein - Ton

**Year-Anlage:** 1958 Fläche: 7000 Harvest: Manual

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

**Aging:** Flasche Reifung: 12 Monate in Eichenfässern in 2500 von 2.000 Litern

**Flaschen:** 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