

DOLCETTO D' ALBA D.O.C.

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Colore: Rosso rubino con intensi riflessi violacei

Profumo: Intenso, floreale, fine, delicato, molto fruttato

Sapore: asciutto, morbido, di buona struttura e notevole equilibrio gusto-olfattivo

Area di produzione: Barbaresco (CN)

Vitigno: Dolcetto

Esposizione solare: Est Terreno: Argilloso-Calcareo

Tipo di allevamento: Guyot

Anno impianto: 1994 Superficie: 9.000 mq

Vendemmia: Manuale

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

Affinamento: Bottiglia

Bottiglie prodotte (n°): 7.000

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Colour: ruby red with intense violet

Bouquet: Intense, floral, fine, delicate, very fruity

Flavour: dry, soft, good structure and great balance of taste and smell

Production area: Barbaresco (CN)

Varietal: Dolcetto

Sun exposure: East Soil: Clay-Calcareous

Type: Guyot

Year of installation: 1994 Surface: 9,000 sq.m.

Harvest: Manual

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

Aging: Bottle

Bottles (n.): 7,000

DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

Farbe: rubinrot mit intensivem Violett

Duft: Intensiv, blumig, fein, delikat, sehr fruchtig

Geschmack: trocken, weich, gute Struktur und gute Balance von Geschmack und Geruch

Anbaugebiet: Barbaresco (CN)

Varietal: Dolcetto

Sonnenexposition: East Boden: Lehm-Kalk-

Typ: Guyot

Jahr der Installation: 1994 Fläche: 9.000 qm

Harvest: Manual

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

Aging: Flasche

Flaschen (n.): 7.000

Azienda Vitivinicola BOFFA CARLO

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