

BOSCO PIERANGELO

l'amore per il vino nasce dal rispetto del territorio

BARBERA D'ALBA DOC

Varietà: Barbera

Vigneti: La Morra

Fermentazione ed affinamento:

È condotta in serbatoi d'acciaio per una durata di 7/8 giorni.

La durata della fermentazione coincide con quella della macerazione; durante il quale vengono effettuati diversi rimontaggi per aumentare l'estrazione del colore.

Subito dopo la fermentazione alcolica il vino subisce un processo naturale (fermentazione malolattica) e successivamente viene messo in legno.

Questo vino viene affinato in botte grande per un periodo di 3/4 mesi. Tutti i vini prodotti da BOSCO PIERANGELO sono realizzati senza l'utilizzo di lieviti selezionati, la fermentazione è naturale.

Caratteristiche: Si distingue per il suo colore rosso con riflessi violacei.

Adattabile a qualsiasi piatto poiché si presenta equilibrato e fresco con sentori di ciliegia e prugna.



**AZIENDA AGRICOLA
BOSCO PIERANGELO**

Borgata Boiolo, 1 • 12064 La Morra (CN)

Tel. e fax +39 0173.509531

www.boscopierangelo.it

info@boscopierangelo.it