

Barbaresco DOCG

Vino rosso fermo ottenuto da uve Nebbiolo 100% affinato in botte grande in legno francese.



London



London



5StarWines - the Book 2018
Vinitaly

Scheda Tecnica

Disciplinare di produzione

D.P.R. 3-10-1980 modificato con D.M. 07-03-2014

Annata

2014

Vitigno

Nebbiolo

Area di produzione

Comuni di Barbaresco

Colore

Rosso granato con lievi riflessi aranciati

Sentori

Vinoso con note di legno, tabacco, cacao e caffè, elegante e fine

Sapore

Gentile robustezza, morbido e asciutto, giustamente tannico ed equilibrato

Titolo alcolometrico

13% vol.

Acidità totale

4,5 - 5,5 gr/l

Zuccheri totali

0 gr/l

Pressione

0 bar

Temperatura di servizio

16 - 18° C



Via Luigi Bosca, 2 - 14053 Canelli (AT)
Tel. +39 0141967711 - info@bosca.it
www.bosca.it

