

# Barolo DOCG

Vino rosso fermo ottenuto da uve Nebbiolo 100% affinato in botte grande in legno francese e una piccola parte in barriques e tonneaux.



## Scheda Tecnica

### Disciplinare di produzione

D.M. 30-11-2011 e successive modifiche

### Annata

2016

### Vitigno

Nebbiolo

### Area di produzione

Italia

### Colore

Rosso granato con riflessi aranciati

### Sentori

Vinoso con note di legno, elegante

### Sapore

Di corpo e di ottima alcolicità, rotondo, ricco di tannini, elegante

### Titolo alcolometrico

14% 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](http://www.bosca.it)

