

# Barbera d'Asti

D.O.C.G.

VINO ROSSO FERMO

**LUIGI BOSCA**



## Disciplinare di produzione

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

## Annata

2023

## Vitigno

Barbera 100%

## Area di produzione

Piemonte

## Colore

Rosso rubino con riflessi violacei

## Sentori

Frutti rossi

## Sapore

Di grande ricchezza, alcolico e di notevole ma equilibrata morbidezza con una lieve presenza tannica e una acidità classica del vitigno

## Titolo alcolometrico

14% vol.

## Capacità

75 cl

## Acidità totale

4,5 - 7 gr/l

## Zuccheri totali

0 gr/l

## Temperatura di servizio

16 - 18°C



Contiene solfiti

**LUIGI BOSCA**

*Il succo dei neri grappoli della  
Vitis <sup>viniifera</sup> Montisferratensis  
che già cresceva in SAVOIA  
alla metà del secolo XVII  
coltivata con la TRADIZIONALE sapienza  
dai vignaioli della nostra terra  
si è tramutato in questa  
GENEROSA*

**BARBERA D'ASTI**  
DENOMINAZIONE D'ORIGINE  
Controllata e garantita



D.O.C.G.

VENDEMMIA MMXXIII

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

**BOSCA**

BOLLICINE CONTROCORRENTE DAL 1831