

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 vinifera 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