



BOSCO DONNE

BARBERA D'ASTI DOCG

VARIETÀ

100% Barbera

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcare - argilla

VENDEMMIA

Manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura dell'uva, fermentazione e dopo la svinatura 6 mesi di acciaio inox.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso porpora, aromi di frutta rossa matura. In bocca è avvolgente, persistente, intenso e con un'ottima acidità tipica del vitigno. Ideale con antipasti piemontesi, agnolotti e carni non troppo elaborate.
