

BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G. “BOSCHETTO VECCHIO”

VITIGNO

Barbera 100%

TERRITORIO DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà, “Cascina Boschetto Vecchio” in Nizza Monferrato.

AFFINAMENTO

In botti di rovere 18 mesi.

FORMATI DISPONIBILI

Standard 0,75 L – Magnum 1,5 L – Gallone 3 L

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino intenso.

Profumo

Vinoso ampio ed etereo.

Sapore

Importante, asciutto ed armonico. Vino di buona struttura e di grande longevità.

Accostamenti

Si accosta ottimamente con primi piatti importanti: selvaggina, carni da arrosto.

Temperatura ottimale di servizio

18-20 °C.