

# **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.