

BARBARESCO D.O.C.G. OVELLO

BARBARESCO D.O.C.G. OVELLO

Colore: Rosso granato intenso

Profumo: Complesso, fine, etereo, delicato.

Sapore: Asciutto, di corpo robusto, tannini equilibrati ma duri, armonico

Vitigno: Nebbiolo

Area di produzione: Barbaresco (CN), Esposizione solare: Ovest

Sottozona: Ovello

Tipo di allevamento: Guyot Terreno: Argilloso-Calcareo

Anno impianto: 1978 Superficie: 4800 mq

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Tradizionale, fermentazione in vasche di acciaio inox termoregolate e dotate di impianto automatico di rimontaggio

Affinamento: Bottiglia Invecchiamento: 15 - 18 in botti di rovere di Slavonia da 2.000/2.500 litri

Bottiglie prodotte (n°): 3.300

BARBARESCO D.O.C.G. OVELLO

Colour: Deep garnet red

Bouquet: Complex, fine, ethereal, delicate.

Taste: Dry, full bodied, balanced but hard tannins, harmonious

Varietal: Nebbiolo

Production area: Barbaresco (CN), solar exposure: West

Subarea: Ovello

Type: Guyot Soil: Clay-Calcareous

Year of installation: 1978 Surface: 4800 sqm

Harvest: Manual

Vinification: Traditional fermentation in stainless steel vats with automatic temperature controller and replacement of

Aging: Bottle Aging: 15 to 18 barrels of Slavonian oak liters 2.000/2.500

Bottles (n.): 3,30

BARBARESCO D.O.C.G. OVELLO

Farbe: Tiefes Granatrot

Bouquet: komplex, fein, ätherisch, zart.

Geschmack: Trocken, vollmundig, ausgewogen, aber harte Tannine, harmonischer

Varietal: Nebbiolo

Anbaugbiet: Barbaresco (CN), Sonnenexposition: West

Untergebiet: Ovello

Typ: Guyot Boden: Lehm-Kalk-

Jahr der Installation: 1978 Fläche: 4800 qm

Harvest: Manual

Vinifikation: Traditionelle Gärung in Edelstahltanks mit automatischer Temperaturregelung und Ersatz von

Aging: Flaschenlagerung: 15 bis 18 Fässern aus slawonischer Eiche 2.000/2.500 Liter

Flaschen (n.): 3.300

Azienda Vitivinicola BOFFA CARLO

Via Torino, 17, 12050 Barbaresco - Tel. +39 0173 635174 - Fax +39 0173 635277 - boffa@boffacarlo.it - www.boffacarlo.it