



VIA DANTE, 80 – 28010 CAVALLIRIO (NO) TEL e FAX 0163-80115
info@vinibarbaglia.it www.vinibarbaglia.it

BOCA DOC



SCHEMA TECNICA

Vino	Boca Doc
Uve	Nebbiolo (o Spanna) (80%), Vespolina (20%)
Vendemmia	Ottobre
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a 27-28°, macerazione 15 giorni sulle bucce. Rimontaggi 2 volte al giorno.
Invecchiamento	3 anni di cui 2 in botti di rovere
Annate disponibili	2013-2014-2015
Produzione totale	Circa 2000 bottiglie
Gradazione alcolica	Intorno ai 13 % vol
Età ottimale	5-15 anni
Temperatura di servizio	20°C
Caratteristiche organolettiche	Colore: Rosso rubino con sfumature granato Profumo: caratteristico e gradevole profumo di mammola Sapore: Asciutto, sapido, armonico, con ricordo di melagrana
Abbinamenti	Primi piatti strutturati, arrosti di carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati
Imballo	Cartoni da 6 bottiglie