GIANFRANCO BOERI

Scheda Tecnica del Prodotto

Piemonte DOC
BARBERA

Uvaggio: vitigno Barbera 100%

Vigneti: La Riva

Localizzazione: Valcioccaro, Bionzo

Colore: rosso rubino

Profumo: intenso e aromatico, con note fruttate

Sapore: morbido, abboccato, caldo

Temperatura per la degustazione: 18° - 20°

Invecchiamento: 1-2 anni

Gradazione alcolica: 13.0°

Vinificazione: diradamento dei grappoli, vendemmia manuale e vinificazione tradizionale "come una volta"

Abbinamenti culinari: si suggerisce in abbinamento al salame cotto, alla mortadella, con risotti ai funghi e alla salsiccia, con la pasta all'uovo e i condimenti al ragù. Ottimo anche con la carne di maiale, di pollo, con il fritto misto piemontese, con il merluzzo, l'anguilla. Con i formaggi: Bra, Raschera, Paglierina e Grana Padano.

Bicchiere: servire in calici ampi e di grandi dimensioni.

Showroom: c.so Volpini, 96
14057 Isola d'Asti -AT-
phone/fax: +39 0141 958556
mobile: +39 391 729 9201

Azienda: via Bricco Quaglia, 6
14055 Costigliole d'Asti -AT-
phone: +39 0141 96 82 82
mobile: +39 338 570 1100

mail: gianfrancoboerivini@gmail.com
web: gianfrancoboerivini.com
Facebook: Gianfranco Boeri Vini
Instagram: Gianfranco Boeri