



GIANFRANCO BOERI

Scheda Tecnica del Prodotto

VINO ROSSO



Uvaggio: vitigno Barbera 100%

Vigneti: Cascinetta

Localizzazione: Bionzo

Colore: rosso rubino brillante

Profumo: suadente, corposo, intenso con note calde e avvolgenti

Sapore: asciutto, pieno e completo, armonioso ed equilibrato

Temperatura per la degustazione: 18° - 20°

Invecchiamento: -

Gradazione alcolica: 12.5°

Vinificazione: tradizionale classica

Abbinamenti: perfetto per il pranzo tipico domenicale monferrino, si accompagna ad antipasti come carne cruda e vitello tonnato, ai primi all'uovo e alle carni rosse in genere

Bicchieri: servire in calici grandi con apertura leggermente ristretta

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: gianfrancoerivini@gmail.com
web: gianfrancoerivini.com
Facebook: Gianfranco Boeri Vini
Instagram: Gianfranco Boeri