GIANFRANCO BOERI

Scheda Tecnica del Prodotto

Barbera d'Asti DOCG Barricato
BARRICÒ

Uvaggio: vitigno Barbera 100%

Vigneti: Miglia, Vignot, Gabriolo

Localizzazione: Valcioccaro, Bionzo

Colore: rosso granato

Profumo: intenso e caratteristico, etereo, con note legnose e di spezie, tabacco

Sapore: asciutto, pieno, corposo, poco acido ed armonico, vellutato

Temperatura per la degustazione: 18° - 20°

Invecchiamento: 4-6 anni

Gradazione alcolica: 13.5° - 14°

Vinificazione: diradamento dei grappoli, vendemmia manuale e vinificazione tradizionale "come una volta", invecchiamento in botti di rovere

Abbinamenti culinari: suggeriamo di consumarlo insieme alla selvaggina, ai tajiarin al tartufo o al ragù di cinghiale; accomoagna importanti secondi di carne, come brasati ed arrosti dal sapore intenso. In alternativa, con formaggi dalla personalità decisa e con lunga stagionatura.

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