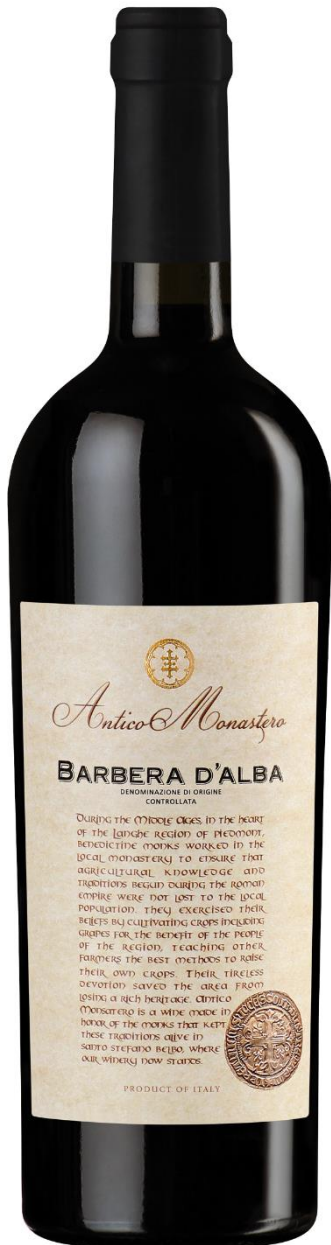




*Antico Monastero*



## *Barbera d'Alba DOC*

### **NOTE TECNICHE:**

*Vitigno: Barbera 100%*

*Alcool: 14%*

*Colore: Rosso Rubino*

*Zucchero residuo: 3 g/l*

### **VIGNETO:**

*Area di produzione: Alba*

*Altitudine: 300m slm*

*Terreno: Argilloso – Calcareo*

### **VINIFICAZIONE:**

*Periodo di contatto con le bucce: 10 giorni*

*Fermentazione: in vasche d'acciaio*

*Invecchiamento: 18 mesi in barrique nuovi seguito da breve periodo in bottiglia*

### **SUGGERIMENTO DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO:**

*Impressione di degustazione: Secco con tannino setoso*

*Temperatura di degustazione: 18° C*

*Abbinamento con il pasto: Formaggio, pasta, risotto, carne come brasato*



**BOSIO FAMILY ESTATES**

**Bosio:** Strada Borelli, 10 Frazione Valdivilla Santo Stefano Belbo(CN)+39 0141/847149-337/12211479 [francesco@bosiovini.it](mailto:francesco@bosiovini.it)

**Luca Bosio Vineyards:** Strada Borelli, 10 Frazione Valdivilla Santo Stefano Belbo(CN) +39 0141/847149-337/12211479 [francesco@bosiovini.it](mailto:francesco@bosiovini.it)

**Belcolle:** Fraz. Castagni, 56 12060 Verduno(CN) +39 0173/470196-333/2391319 [info@belcolle.it](mailto:info@belcolle.it)

BELCOLLE BOSIO LUCA BOSIO

[www.bosiofamilyestates.it](http://www.bosiofamilyestates.it)