



Antico Monastero



Barolo DOCG

NOTE TECNICHE:

Produttore: Bosio

Vitigno: Nebbiolo 100%

Alcool: 14.5%

Colore: Rosso Granato

Zucchero residuo: 2 g/l

VIGNETO:

Area di produzione: Verduno

Altitudine: 300/350m slm

Terreno: Argilloso – Calcareo

VINIFICAZIONE:

Periodo di contatto con le bucce: 15 giorni

Fermentazione: in vasche d'acciaio

Invecchiamento: 3 anni in botti di rovere francese seguiti da breve periodo in bottiglia

SUGGERIMENTO DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO:

Impressione di degustazione: Secco con tannino setoso, corposo

Temperatura di degustazione: 20° C

Abbinamento con il pasto: Formaggio, carne come brasato



BOSIO FAMILY ESTATES

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

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

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

BELCOLLE BOSIO LUCA BOSIO
VINAYARDS

www.bosiofamilyestates.it