

BOCCANERA Barbera Colli Tortonesi DOC 2023

Der Boccanera ist aus 100% Barberatrauben von relativ jungen Stöcken (11jährig). Die Fermentation auf den Traubenschalen dauert 7 bis 8 Tage unter sorgfältiger Kontrolle der Temperatur. Anschliessend reift der Wein 4 bis 6 Monate imahltank und weitere 2 bis 3 Monate in der Flasche.

Der Boccanera riecht nach frischen Früchten (Kirschen, Erdbeeren) und ist jung zu trinken.

Er passt gut zu Teigwaren, Gemüsesuppe und gebratenem Fleisch.

Servieren mit ca. 18°,

Farbe: lebhaftes Rubinrot mit violetten Reflexen,

Nase: frische Gerüche nach roten Früchten,

Geschmack: frisch, mit mittlerem Körper unterstützt von einer frischen Säure

	Italien
	Piemonte
	Boveri Luigi Azienda Agricola
	100% Barbera
	4-6 Monate im Stahltank
	75 cl
	12er Karton

