



BARBERA D'ASTI D.O.C.G. LA BOGLIONA

Barbera d'Asti Superiore Cru "La Bogliona"

Produttore: Antica Casa Vinicola Scarpa

Vigneti: in località Bogliona, ai confini dei tre comuni di Castel Rocchero, Montabone e Acqui Terme, a 400 m s.l.m., terreno di natura prevalentemente sabbiosa

Dati tecnici

Uve da cui è prodotto: 100% Barbera

tenore d'alcool: 14% - 14,50%

Acidità totale: 6,5 gr/lit

Affinamento in botte: da un minimo di 18 ad un massimo di 36 mesi in botti grandi di rovere francese di Allier

Affinamento in bottiglia: 2 anni

Longevità: dai 10 ai 20 anni,

si degusta al meglio dopo il quinto anno

Tipo di bottiglia: bottiglia borgognotta dal collo allungato e colore ambrato realizzata in esclusiva per Scarpa; il marchio della cantina è impresso sul vetro.

Altre informazioni: confezionato in casse di legno (da 6 bt), ciascuna bottiglia è fasciata nella velina e protetta da un cono in cartone ondulato

Dati organolettici

Colore: rosso rubino con brillanti riflessi porpora

Profumo: intenso, unico, caratterizzato dal sentore di prugna e dalla potente complessità

Sapore: asciutto, austero, minerale e sapido, vellutato dopo il quinto anno, inconfondibile freschezza e indimenticabile persistenza

Temperatura: 16° C

Cibi da abbinare: agnolotti, bollito misto piemontese, formaggi di media stagionatura