

Barbera d'Asti Superiore Storica

Italia / Piemonte / Asti

Alfiero Boffa produserer for det meste barbera av høy kvalitet i den lille byen San Marzano Oliveto i provinsen Asti i Piemonte. Sammen med sin sønn Rossano produserer han velstrukturerte og holdbare barberaer. Gamle vinstokker, fra vinmarker med optimal beliggenhet, samt lav avkastning er blant de viktigste kvalitetsfaktorene for Boffa. De bruker kun druer fra egne vinmarker. Vinene gjennomgår stort sett fatlagring, for det meste på fat som holder 700 liter. Utover viner basert på barbera, produserer Boffa også noe Moscato d'Asti og sin egen musserende vin.

Siden 1961 har dette vært Boffas utvalgte vin for å fremvise karakteren til druen barbera - syrefrisk, ren og fruktig. Druematerialet kommer fra marker i både San Marzano Oliveto, Moasca og Nizza Monferrato.



Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOCG
Produsent	Alfiero Boffa
Druetyper	100% Barbera
Analyse	Sukker: < 3 g/l Syre: 6,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Rød farge. Kirsebær, god syre, tanniner og lengde.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	413801	2746543	kr. 229,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Drink for every moment