

# Boffa Barbera D'Asti La Riva 2016

Italia / Piemonte / Nizza

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 velstrukturete 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.

Vinmark plantet i 1930, med et jordsmonn av kalkstein, sandstein og kalk. 12-15 dager skallkontakt. Lagret 12-18 måneder på franske 500 liters fat. Lang lagring på flaske før vinen slippes i markedet.



<b>Type</b>	Rødvin
<b>Klassifikasjon</b>	DOCG
<b>Produsent</b>	Alfiero Boffa
<b>Årgang</b>	2016
<b>Druetyper</b>	100% Barbera
<b>Analyse</b>	Alkohol: 15,0 %      Sukker: < 3 g/l      Syre: 7 g/l
<b>Karakteristikk</b>	Vinen fra vinmarken La Riva (?den bratte åssiden?), når sitt klimaks omtrent fem år etter den innhøstes, og beholder sin karakteristiske mandelpregete fruktighet for ytterligere 8-10 år.

Høyoppløselig bilde



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,75 L	5893901	4631503	kr. 339,90
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
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*