

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.

Rødvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Barbera d'Asti Cua Longa - Klar rubinrød farge. Fruktig og intens duftav kirsebær. God fylde og konsetrasjon, bløtt fruktig anslag med god syre, flott balanse, lang ettersmak.	kr. 255,60	3080801	237099	
Boffa Barbera D'Asti La Riva 2016 - 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.	kr. 297,20	5893901	4631503	
Barbera d'Asti Superiore Storica - Rød farge. Kirsebær, god syre, tanniner og lengde.	kr. 205,10	413801	2746543	
Boffa Barbera D`Asti Testemonium -	kr. 274,70	8011391	6243307	
Boffa Barbera d'Asti Vigna Muntrive - Fruktig og intens bouquet med utpreget bærpreg. Saftig vin med god fylde og modne tanniner med stor fruktintensitet og lang behagelig avslutning.	kr. 255,80	4508901	131318	