

Barbera d'Asti

STORICA

SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Erstes Etikett 1961

Er wird aus einem Verschnitt von ausschließlich Barberatrauben gekeltert, die von Weinbergen der Gemeinden San Marzano Oliveto, Moasca und Nizza Monferrato kommen.

Die Abfüllung erfolgt 1 Jahr nach der Weinlese, nach einem Ausbau von 3 Monaten im Holzfass und 9 Monaten im Edelstahltank.

Alfiero Boffa produziert diesen Barbera, da er ein frischer, sauberer und fruchtiger Wein sein kann, der die typischen Merkmale dieser Rebsorte am besten widerspiegelt.

Die maximale Ausdruckskraft in Bezug auf Geruch und Geschmack erreicht er, je nach Jahrgang, 18-24 Monate nach der Lese.

