

L'azienda



ALFIERO[®]
BOFFA
VIGNE UNICHE

Alfiero Boffa si è specializzato nella produzione di Barbera d'Asti Superiore, iniziando nel 1984 a selezionare tutti i vigneti della propria azienda con vinificazioni separate.

Da quelle ricerche nascono quattro crus, ai quali vengono attribuiti gli antichi nomi delle rispettive vigne: Cua Longa, More, Muntrivè e La Riva.

Avendo valutato le potenzialità qualitative dei vigneti, il secondo importante passo Alfiero Boffa lo compie in cantina. Dalle selezioni prescelte attinge percentuali, variabili ad ogni vendemmia, e crea due altri vini, due cuvées che si affineranno anche in diverso tipo di legno. Questi vini si chiamano Collina della Vedova e Velo di Maya.

Le intenzioni sono quelle di proporre le due scuole di fare Barbera.

I quattro crus mantengono i criteri tradizionali per quanto riguarda la vinificazione e l'ulteriore affinamento. Si tratta di Barbere che nascono nella vigna, la cui tipicità viene rispettata e mantenuta la più integra possibile. Questo modo si può definire come "vecchia scuola".

Le cuvées vengono create in cantina secondo il pensiero e l'ambizione del produttore, vale a dire la "nuova scuola" di fare Barbera.

L'azienda agricola è formata da 25 ettari di vigneti situati nei comuni di San Marzano Oliveto, Moasca e Nizza Monferrato.