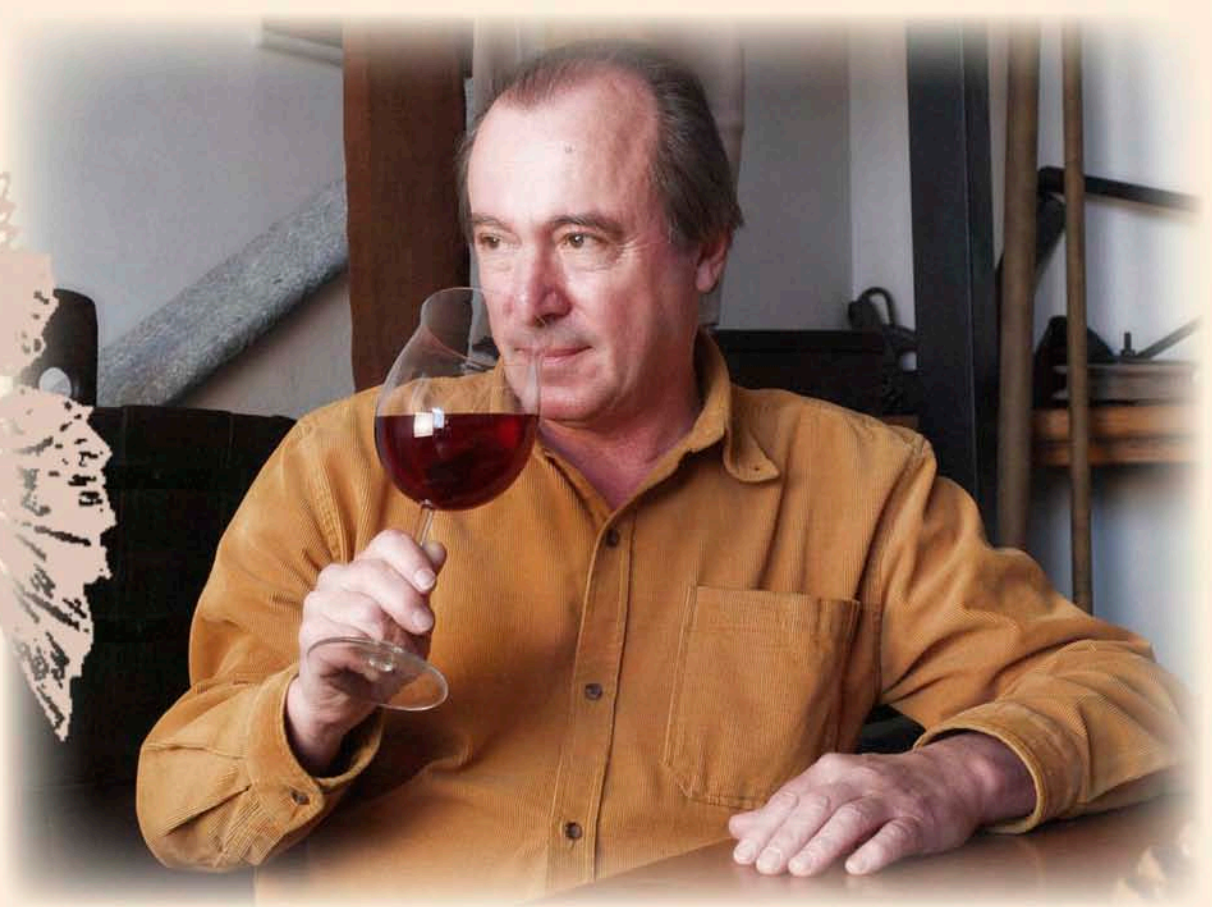


Der Betrieb



ALFIERO[®]
BOFFA
VIGNE UNICHE

Alfiero Boffa hat sich auf die Produktion von Barbera d'Asti Superiore spezialisiert, indem er 1984 begann, die Trauben der verschiedenen Weinberge des Betriebes separat zu keltern.

Aus diesen Bemühungen gehen 4 Einzellagen (Crus) hervor: Cua Longa, More, Muntrivè und La Riva.

Nachdem Alfiero Boffa die Traubenqualität der verschiedenen Weinberge bewertet hat, folgt der zweite wichtige Schritt, die Arbeit im Weinkeller. Er nimmt ausgesuchte Selektionen, die von Jahrgang zu Jahrgang in einem anderen Mengenverhältnis stehen, und macht daraus 2 weitere Weine, 2 Cuvées, die auch in unterschiedlichen Holzfässern veredelt werden. Diese Weine heißen Collina della Vedova und Velo di Maya.

Der Wunsch ist es, die beiden Schulen der Barberaherstellung anzubieten.

Die 4 Crus folgen in Bezug auf Vinifikation und Ausbau den traditionellen Kriterien. Es handelt sich um Barberas, die im Weinberg ihren Ursprung haben, denn ihre Eigentümlichkeit wird respektiert und so gut wie möglich erhalten. Dies kann man als alte Schule bezeichnen.

Die Cuvées werden im Weinkeller geschaffen und zwar nach der Vorstellung und dem Ehrgeiz des Weinmachers. Das ist also die neue Schule der Barberaherstellung.

Der landwirtschaftliche Betrieb umfasst 25 Hektar Weinberge, die sich in den Gemeinden San Marzano Oliveto, Moasca und Nizza Monferrato befinden.