

Barbera d'Asti Cua Longa

Italia / Piemonte / Asti



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 velstrukturerede 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.

Håndplukkede druer fra vinmark dyrket i 1950. Tradisjonell vinifikasjon, masserasjonstid på 12-14 dager, 24 mnd på gamle 500-700l fat, lang flaskemodning før salg.

Type	Rødvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Alfiero Boffa
Druetyper	100% Barbera
Analyse	Sukker: < 3 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Klar rubinrød farge. Fruktig og intens duft av kirsebær. God fylde og konsentrasjon, bløtt fruktig anslag med god syre, flott balanse, lang ettersmak.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	3080801	237099	kr. 284,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
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