

IL BOVE



Denomination: Barbera dell'Emilia IGT

Tipology: still red wine.

Vinification: 10 days of maceration, fermentation at a controlled temperature of 16-18 ° C, aging in steel barrels for six months.

Grapes: Barbera.

Plant system: cordone speronato.

Soil: calcareous clay.

Colour: intense ruby red with violet hues.

Aroma: hints of cherries with nuances of pomegranate and cinnamon.

Taste: round, dry and lightly vinous.

Great for delicate meats and salami-based aperitifs!

Alcoholic graduation: 12,5% VOL.

Serving temperature: serve at 16 -18 C°

Format: 0,75 l

IL BOVE



Denominazione: Barbera dell'Emilia IGT

Tipologia: vino rosso fermo.

Vinificazione: 10 giorni di macerazione, fermentazione a temperatura controllata a 16-18 C°, affinamento in botti di acciaio per sei mesi.

Uve: Barbera.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Terreno: calcareo e argilloso.

Colore: rosso rubino intenso con sfumature viola.

Profumo: sentori di ciliegie con sfumature di melograno e cannella.

Sapore: rotondo, asciutto e leggermente vinoso.

Ottimo per carni delicate e aperitivi a base di salumi!

Gradazione: 12,5% VOL

Temperatura di servizio: servire a 16/18 C°

Formato: 0,75 l