



PRINSI
BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C. IL BOSCO



VITIGNI

100% Barbera.

PROVENIENZA

Comune di Neive.

ALTITUDINE E ESPOSIZIONE DELLE VITI

320 m - sud-est.

INTENSITA' DI ALLEVAMENTO

4.500.

SUOLO

Marnoso, argilloso e bianco tufaceo.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 25°. Segue fermentazione malolattica in legno. Invecchiamento in botticelle di rovere francese. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

COLORE

Rosso porpora intenso.

NASO

Intenso con note che vanno dal mirtillo al lampone alle ciliegie.

PALATO

Armonioso e complesso, rotondo ed elegante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti caldi, primi importanti, carni bianche e rosse elaborate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.