

PRIOD

BOCOUEIL

Nebbiolo, Barbera, Merlot e Autoctoni

SCHEMA TECNICA



Zona di origine: Issogne (Aosta – Italia).

Denominazione: Vin de table

Vitigni: Nebbiolo (35%), Barbera (31%), Merlot (25%), Autoctoni (9%).

Sistema colturale: in parte a filare con allevamento a Guyot semplice, in parte a pergola tradizionale, fra muretti perimetrali in pietra, senza impiego di insetticidi, diserbanti e concimi, usando solamente letamazioni con stallatico maturo e trattamenti anticrittogamici con i metodi della lotta integrata (CEE 2078/92).

Vinificazione: tradizionale, con diraspatura, in tino di legno, lasciando le vinacce a contatto con il mosto per 12-14 giorni a 20-23° C; fermentazione malolattica ultimata entro fine novembre. Nessun utilizzo di sostanze chiarificanti, di qualsiasi natura esse siano, né di sostanze atte a prevenire depositi più o meno fini in bottiglia (quali i bitartrati di potassio, tartrati di calcio, ecc.)

Invecchiamento: 18 mesi in contenitore inox. Affinamento in bottiglia per 12 mesi. Può invecchiare a lungo conservando la bottiglia coricata in ambiente molto fresco (13°-15°C) e non eccessivamente umido.

SCHEMA ORGANOLETTICA

Colore: rosso rubino intenso tendente al violaceo.

Profumo: pieno, intenso, vinoso, con sentore di mandorla e frutta rossa.

Gusto: armonico, asciutto, corposo con retrogusto amarognolo.

Abbinamenti gastronomici: vino a tutto pasto. Le sue qualità si esaltano in abbinamento con formaggi, tome vecchie, salumi e lardo locali, con carni rosse, carni di maiale, capretto, selvaggina e con zuppe locali.

SCHEMA ANALITICA - 2016

Gradazione alcolica: 14,5 % vol **Acidità:** 5,64 (acido tartarico/litro)

Note di servizio: va servito a una temperatura di 18-20° C, avendo cura di decantare il vino prima della degustazione (non essendo sottoposto a processi di chiarifica e di filtrazione può presentare un leggero deposito in bottiglia).