

Barbera d'Asti

STORICA

SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Første etiket i 1961.

Storica er resultatet af en blanding af udelukkende Barbera-druer fra kommunerne San Marzano Oliveto, Moasca og Nizza Monferrato. Aftapningen foregår om efteråret efter høsten. Efter 3 måneders lagring på store franske egetræsfade hviler vinen på ståltanke i 9 måneder. Alfiero Boffa har valgt at fremstille denne vin, fordi den kan drikkes, når den er allermest frisk, ren og frugtagtig; med andre ord tættest muligt på Barbera-druens særlige kendetegn. Storica når sit højdepunkt efter 18-24 måneder alt efter årgangen. Storica er en *in integrum*-version af de typiske Barbera-vine fra Asti-området.

