

Boveri Luigi

BOCCANERA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Colli Tortonesi

Zona produttiva Piemonte, Colli Tortonesi, a 280 metri s.l.m.

Vitigno 100% Barbera

Sistema di allevamento Guyot

Tipologia del terreno Argilloso/calcareo

Età dei vigneti 20 anni

Vinificazione Diraspatura soffice, fermentazione sulle bucce per 10/12 giorni con particolare attenzione al controllo della temperatura. Malolattica svolta

Invecchiamento Affinamento in acciaio per 4/6 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 2/3 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

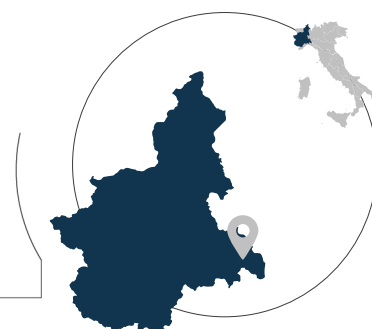
Colore Colore rosso rubino vivace con riflessi violacei.

Profumo Al naso è fresco e fragrante, con note di frutti rossi.

Sapore Al palato ritorna la freschezza, con un corpo medio sostenuto da una buona acidità.

Abbinamenti Perfetto abbinato a pasta e fagioli, zuppe di verdure, carni crude e grigliate di carne.

Temperatura di servizio 18° C.



COSTA VESCOVATO / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1992

ENOLOGO | LUIGI BOVERI

VITIGNI | TIMORASSO, BARBERA, CORTESE,
CROATINA, BONARDA, MOSCATO

