

Boveri Luigi

# POGGIO DELLE AMARENE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Colli Tortonesi

**Zona produttiva** Piemonte, Colli Tortonesi, a 250 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Barbera

**Sistema di allevamento** Guyot

**Tipologia del terreno** Argilloso/calcareo

**Vinificazione** Diraspatura soffice, macerazione a temperatura controllata con frequenti rimontaggi per 8/10 giorni e delestages.

**Invecchiamento** Affinamento in botti di cemento vetrificato per circa 12 mesi e in bottiglia per altri 12 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

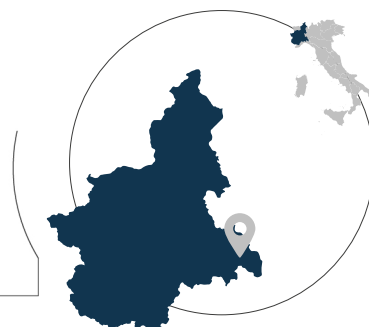
**Colore** Colore rosso granata carico.

**Profumo** Al naso è fine e persistente, con sentori di frutta rossa matura e una piacevole nota erbacea nel finale.

**Sapore** Al palato è caldo e avvolgente, di buona struttura alcolica e ben equilibrato da acidità e tannini.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a stracotti, arrosti e selvaggina da piuma.

**Temperatura di servizio** 18° C.



COSTA VESCOVATO / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



ENOLOGO | LUIGI BOVERI



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

