

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 delestage.

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

