

Boveri Luigi

# VIGNALUNGA

## 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 con frequenti rimontaggi.

**Invecchiamento** Affinamento in barrique per circa 18 mesi e in bottiglia per altri 18 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino con riflessi aranciati.

**Profumo** Al naso è ampio ed elegante, con in evidenza spezie, chiodi di garofano e liquirizia, e profumi tostati di cacao e caffè che evolvono in note eteree nel tempo.

**Sapore** Al palato è caldo, pieno, avvolgente, di grande equilibrio, da apprezzare nel tempo.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a piatti con tartufo, selvaggina da pelo, brasati e stracotti.

**Temperatura di servizio** 18° C.



COSTA VESCOVATO / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



ENOLOGO | LUIGI BOVERI



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

