

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

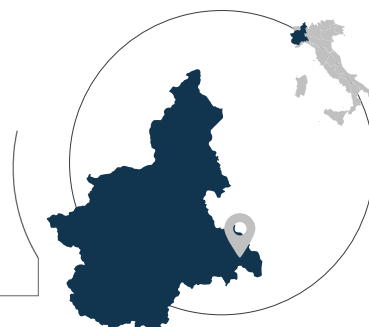
Colore Colore rosso rubino con riflessi aranciati.

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

