

Boveri Luigi Michele – Az. Agricola

Boccanera Colli Tortonesi Barbera D.O.C.

UVE:

Barbera 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Piemonte – Colli Tortonesi

VIGNETI:

provenienti dai vigneti impiantati nell'ultimo decennio, in diverse posizioni ad est, ovest e su ovest, ad una altitudine di circa 250 mt s.l.m. La densità d'impianto è pari a 5.500 piante per ettaro,

RESA:

90 Q.li per ettaro, ed in media a Kg. 1,6 per pianta

TERRENI:

Collinare di medio-alta pendenza. Natura argilloso/calcareo

TECNICA DI PRODUZIONE:

La vendemmia è effettuata nella seconda metà di settembre, con raccolta manuale. La vinificazione è tradizionale, in rosso, con numerosi rimontaggi effettuati con sistemi automatici. La fermentazione malolattica avviene subito dopo la svinatura, grazie al controllo della temperatura di cantina.

AFFINAMENTO:

L'affinamento avviene per 6 mesi, in vasche di acciaio inox. In questo periodo vengono effettuati alcuni travasi per illimpidire in modo naturale il vino e per un certo tempo viene sottoposto a microossigenazione, in modo da esaltare nel vino i suoi profumi fruttati.

COLORE:

Rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee;

PROFUMO:

Fragrante e intenso, con delicate note di frutti rossi maturi.

GUSTO:

Pieno e avvolgente, con ottima bevibilità e buon equilibrio. La sensazione è quella di un barbera giovane, ma elegante e già di pronto consumo.

GRADO ALCOLICO:

13 % Vol.



Az. Agr. Boveri Luigi Michele
Via XX Settembre, 6 – Fr. Monlale Celi
15050 COSTA VESCOVATO (AL) – Tel. 0131.838.165
P. IVA 01638520062