

*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