



Azienda Agricola Boveri Luigi

## BOCCANERA

*Colore rosso rubino vivace con riflessi violacei.  
Profumi freschi e fragranti di frutti rossi, gusto fresco di medio corpo  
sostenuto da una buona acidità. Da bere subito.  
Perfetto abbinato a pasta e fagioli, zuppe di verdure, carni crude  
e grigliate di carne.  
Si serve alla temperatura di 18° C.  
Il bicchiere consigliato per la degustazione è di media ampiezza.*

**Prima annata di produzione:** 1993

**Uva:** barbera 100%

**Zona di produzione:** Piemonte, Colli Tortonesi

**Terreni:** marnoso calcareo

**Esposizione e altimetria:** nord ovest, 280 m s.l.m.

**Sistema di allevamento:** guyot 4500 piante ha

**Età delle viti:** 11 anni

**Resa per ettaro:** 90 ql/ha

**Vinificazione:** diraspatura soffice, fermentazione sulle bucce  
per 7/8 giorni con particolare attenzione al controllo della temperatura  
fermentativa. Malolattica svolta.

**Affinamento:** in botti di acciaio per circa 4/6 mesi.

Dopo l'imbottigliamento ulteriore affinamento in bottiglia per 2/3 mesi.

**Grado alcolico:** 13% Vol



Azienda Agricola Boveri Luigi



**AZIENDA AGRICOLA BOVERI LUIGI**

Via XX Settembre, 6 - 15050 Fraz. Montale Celli - Costa Vescovato (AL)

**Tel:** 0131 838165 / 838005 **Cell.:** 340 4803352 - 338 2684269

**info@boveriluigi.com - www.boveriluigi.com**