Azienza Agricola Boveri Luigi

VIGNALUNGA

Colore rosso rubino con riflessi aranciati.
Profumo ampio ed elegante, spezie chiodi di garofano e liquerizia, profumi tostati di cacao e caffè che evolvono in note eteree nel tempo.
Gusto caldo, pieno, avvolgente, di grande equilibrio con termini fini ed eleganti da apprezzare nel tempo.
Si abbina con piatti a base di tartufo, selvaggina da pelo, brasati, stracotti.
Si serve alla temperatura di 18° C.
Il bicchiere consigliato per la degustazione è ampio balon.

Prima annata di produzione: 1996
Uva: Barbera100%
Zona di produzione: Piemonte, Colli Tortonesi
Terreni: argilloso calcareo
Esposizione e altimetria: sud est, 250 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot 4000 piante ha
Età delle viti: 90 anni
Resa per ettaro: 50 ql/ha
Vinificazione: diraspatura soffice, macerazione per 8/10 giorni a temperatura controllata, frequanti rimontaggi, malolattica svolta.
Affinamento: barriques/tonneau per 18 mesi circa, ulteriore affinamento in bottiglia per 18 mesi.
Grado alcolico: 14,5 % 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