

DUEMILAVINI

Il Libro Guida ai Vini d'Italia



2004

BOVERI

LUIGI MICHELE BOVERI

Via XX Settembre, 6 - 15050 Costa Vescovato (AL)
Tel. e Fax 0131 838165 - luigimichele.boveri@virgilio.it

Anno di fondazione: 1900

Proprietà: Luigi Boveri

Enologo: Giovanni Bailo

Totale bottiglie prodotte: 40.000

Ettari totali vitati di proprietà: 5 + 5 in affitto

Vendita diretta prevista: sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Luigi Boveri o Germana Ciccotti

Come arrivarci: dalla A7, uscita Tortona, procedere sulla statale per Genova, dopo pochi chilometri voltare a sinistra ed immettersi sulla provinciale per Castellania.

Azienda in crescita, presenta una gamma di vini validi e di personalità. La gamma delle Barbera è di rango, tipiche della zona nelle struttura e nei sentori, compreso il Boccanera. Preciso il Cortese, elegante, intenso e fresco. Da alcuni anni anche Luigi Boveri ha intrapreso l'avventura del Timorasso, questo bianco tortonese dalle potenzialità da esplorare. Una cantina da seguire con attenzione, in quanto sembra procedere nella direzione giusta, a vantaggio di un territorio tutto da scoprire.

COLLI TORTONESI BARBERA VIGNALUNGA 2001



Tipologia: Rosso Doc - Uve: Barbera 100% - Gr. 14,5% - € 14 - **Bottiglie:** 6.000 - Rubino con riflessi scuri. Il naso si presenta speziato, con toni di legno di cedro, vaniglia e liquorizia, seguiti da cenni di ciliegia e mora. La bocca si presenta equilibrata, con estratto superiore, calda, avvolgente, con ottima acidità e tannino presente. Le uve sono raccolte leggermente in ritardo rispetto alla maturazione. Il vino sosta per 18 mesi in barrique di primo e secondo passaggio.

COLLI TORTONESI BIANCO FILARI DI TIMORASSO 2001



Tipologia: Bianco Doc - Uve: Timorasso 100% - Gr. 13,5% - € 15 - **Bottiglie:** 2.000 - Paglierino fito. Al naso è abbastanza fine, con note minerali, salmastre e di marzapane. La bocca è rotonda ed equilibrata, di buona freschezza. Ritornano precise le note olfattive, che accompagnano la deglutizione. Il vino è maturato in inox per un anno.

COLLI TORTONESI BARBERA POGGIO DELLE AMARENE 2001



Tipologia: Rosso Doc - Uve: Barbera 100% - Gr. 14% - € 11 - **Bottiglie:** 8.000 - Rosso rubino. All'olfatto è fine, intenso, con cenni di fieno, terra bagnata, legno di rosa, pesca e ciliegia. La bocca è ricca, di buon corpo, caratterizzata da un tannino virile, certamente dovuta anche alla tipologia del terreno, ricco di argilla. Vino comunque piacevole, dalla persistenza lunga con note balsamiche. Viene affinato per un anno in acciaio, prima dell'imbottigliamento.

COLLI TORTONESI CORTESE VIGNA DEL PRETE 2002 - € 7



COLLI TORTONESI BARBERA BOCCANERA 2002 - € 7

