

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI
E AI RISTORANTI D'ITALIA



2008

Associazione Italiana Sommelier

BOVERI

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

Anno di fondazione: 1900

Proprietà: Luigi Boveri

Enologo: Carlo Aliberti

Bottiglie prodotte: 50.000

Ettari vitati di proprietà: 8 + 7 in affitto

Vendita diretta: sì

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

Come arrivare: dalla A7, uscita Tortona, procedere sulla statale per Genova, dopo pochi chilometri voltare a sinistra e immettersi sulla provinciale 130 in direzione Costa Vescovato.

L'azienda è antica, i Boveri sono vignaioli da generazioni: il bisnonno dell'attuale proprietario esportava vini in Svizzera, nonno e padre hanno per primi introdotto la pignadraspatrice nei Colli Tortonesi. Ma è indubbio che l'azienda ha acquisito nuovo slancio da quando, nel 1992, ha cominciato a commercializzare i vini in bottiglia. Da allora, è stato un crescendo del livello qualitativo e dell'impegno nel valorizzare i vitigni tradizionali del Tortonese, sono tutti ben rappresentati nelle degustazioni di quest'anno, Barbera (davvero ottima la Vignalunga, da un vigneto ottantenne) e Timorasso in testa.

COLLI TORTONESI BARBERA VIGNALUNGA 2004



Tipologia: Rosso Doc - Uve: Barbera 100% - Gr. 14,5% - € 18 - **Bottiglie:** 5.000 - Quasi nero, è impattante, articolato: succo di mirtillo, piena fioritura, spezie, tabacco, sottobosco. Imponente, fresca, masticabile, ha piacevole coda amarognola di tannino. Barrique. Involtni al Roquefort.

COLLI TORTONESI BIANCO FILARI DI TIMORASSO 2005



Tipologia: Bianco Doc - Uve: Timorasso 100% - Gr. 13,5% - € 14 - **Bottiglie:** 5.000 - Sfumature di nespola, prugne bianche, gesso, idrocarburi ancora riservati. Ha polpa, persistenza agrumata e minerale, spina acida di grande soddisfazione. Acciaio sur lie. Risotto al Montebore.

COLLI TORTONESI CORTESE VIGNA DEL PRETE 2006



Tipologia: Bianco Doc - Uve: Cortese 100% - Gr. 12% - € 6 - **Bottiglie:** 10.000 - Fiori bianchi su note d'agrumi e lieviti. Il terroir emerge al palato, tutto minerale, soprattutto nel finale. Metodo Timorasso: in acciaio sui lieviti. Ravioli al nero di seppia con ragù di verdure.

COLLI TORTONESI BARBERA BOCCANERA 2006 - € 6



Schiatta Barbera d'annata, che profuma d'amarene in confettura, radura di bosco, pepe, e si porge semplice, fresca e di media struttura. Solo acciaio. Rotolo di coniglio con porcini.