

BOVERI

Via XX Settembre, 6 - 15050 Costa Vescovato (AL)
Tel. e Fax 0131 838165
www.boveriluigi.com - info@boveriluigi.com



Anno di fondazione: 1992 **Proprietà:** Luigi Boveri
Fa il vino: Carlo Aliberti **Bottiglie prodotte:** 70.000
Ettari vitati di proprietà: 8 + 7 in affitto **Vendita diretta:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Germana Ciccotti.
Come arrivarci: dalla A7, uscita Tortona, procedere sulla statale per Genova, dopo pochi chilometri svoltare a sinistra sulla SP 130 in direzione Costa Vescovato.

Luigi Boveri è un produttore con il senso della storia e un patrimonio di vigneti tramandato da almeno due generazioni: vigne anche più che novantenni, ormai, dove allignano Barbera, Croatina, Cortese e, più di recente, Timorasso. Proprio il grande bianco tortonese è stata la novità introdotta da Luigi, che ne è diventato uno degli interpreti più concreti e autorevoli. E se quest'anno non possiamo raccontarvi del top wine Filari del Timorasso (non presentato "perchè troppo giovane" scrive con semplicità e serietà Boveri), possiamo dirvi del Derthona, che è buonissimo e più ancora lo sarà tra qualche anno. Tutto il resto è Tortona, quella vera.

COLLI TORTONESI TIMORASSO DERTHONA 2010



Tipologia: Bianco Doc Uve: Timorasso 100% Gr. 13% € 14 Bottiglie: 6.000 Paglierino. L'affacco è minerale senza mascheramenti, poi agrumato, poi ancora floreale. Il palato è anche meglio: fine, sostanzioso senza essere massiccio, e non vuol smettere. Acciaio. Gnocchetti all'astice.

COLLI TORTONESI BARBERA POGGIO DELLE AMARENE 2010



Tipologia: Rosso Doc Uve: Barbera 100% Gr. 14% € 14 Bottiglie: 10.000 Rubino. Suadente di ciliegia nera, rosa, sottobosco, pepe, lampone. Imprinting fruttato anche al sorso, freschissimo, di equilibrata classicità. Acciaio e cemento. Spezzatino di agnellone.

COLLI TORTONESI BARBERA VIGNALUNGA 2009



Tipologia: Rosso Doc Uve: Barbera 100% Gr. 14,5% € 20 Bottiglie: 4.000 Rubino evoluto. Le dolcezze speziate del rovere introducono mirilli sottospirito e humus. Avvolgente, forte, equilibrata, sfuma su toni amarognoli. Barrique e tonneau. Carrè di maiale in salsa di mirilli.

COLLI TORTONESI CORTESE VIGNA DEL PRETE 2011



€ 10 Paglierino, intenso di pera, melone giallo, fiori di campo, e poi fresco, agrumato, con note retroattive di mughetto. Appetitoso. Acciaio. Frittata d'erbe aromatiche.

COLLI TORTONESI BARBERA BOCCANERA 2011



€ 10 Rubino fitto. Una Barbera fruttata di ciliegie e venata di mandorle, scorrevole, succosa, buona. Acciaio. Tagliere di salumi.

COLLI TORTONESI CROATINA SENSAZIONI 2009



€ 14 Rubino tenue. Prima spezie, poi evoluzioni eteree e di fiori secchi. All'esame gustativo è fresca, un poco burbera di tannini, amarognola nell'epilogo. Tonneau. Gallina ripiena.

