



# 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.

**Uva:** barbera100%

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

**Terreni:** Argilloso/Calcareo

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

**Sistema di allevamento:** guyot 4500 piante ha Eta delle viti:20 anni

**Vinificazione:** diraspatura soffice, fermentazione sulle bucce per 10/12 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

Via XX Settembre, 6 - 15050 Fraz. Montale Celli - Costa Vescovato (AL)  
tel. 0131 838165 - cell. 340 4803352 - 338 2684269  
info@boveriluigi.com - www.boveriluigi.com

Alcuni dati come "GRADAZIONE ALCOLICA" ed la "PRODUZIONE AD ETTARO" sono variabili da annata ad annata e nelle schede tecniche si vuole dare un indicazione in linea di massima.