



# Azienda Agricola Boveri Luigi

## POGGIO DELLE AMARENE

Colore rosso, granato, carico.  
Profumo fine e persistente di frutta rossa matura e una piacevole nota erbacea nel finale.  
Gusto caldo e avvolgente di buona struttura alcolica.  
Bene equilibrato da acidità e tannini.  
Si abbina con stracotti, arrostiti, selvaggina da piuma.  
Si serve alla temperatura di 18° C.  
Il bicchiere consigliato per la degustazione è ampio e balon.

**Uva:** barbera 100%

**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

**Vinificazione:** diraspatura soffice, macerazione a temperatura controllata con frequenti rimontaggi 8/10 giorni e delestages.

**Affinamento:** in botti di cemento vetrificato per circa 12 mesi e ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi.

**Grado alcolico:** 14% 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.