



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.