



**BOVERI LUIGI**  
azienda agricola

## **Azienda Agricola Luigi Boveri, un legame di famiglia: la storia di tre generazioni di vignaioli**

*Ottobre 2024.* Con oltre trent'anni di esperienza, coraggio e impegno, la famiglia Boveri ha contribuito in modo significativo alla storia dei Colli Tortonesi.

*“Guardando indietro, mi sorprende profondamente quanto l’immagine dei Colli Tortonesi sia cambiata, sia in Italia che a livello internazionale”*, dichiara **Luigi Boveri**, rivelando l’emozione e l’orgoglio di chi ha sempre creduto nel riscatto di questa zona del Basso Piemonte, in provincia di Alessandria, una volta considerata la Cenerentola della regione fino agli anni Novanta. Insieme a Luigi e sua moglie **Germana Ciccotti**, i figli **Francesco, Matteo e Sara** rappresentano la nuova generazione che si affaccia con entusiasmo al mondo del vino.

### **La storia**

L’azienda agricola di **Costa Vescovato**, di proprietà della famiglia Boveri, produceva vino, cereali e foraggio dal XVIII secolo. Tuttavia, è stato l’arrivo di Luigi a segnare una vera svolta nella produzione vinicola. *“Negli anni Ottanta, a soli ventiquattro anni, ho avuto un’esperienza decisiva in una grande azienda di consulenza agraria che mi ha aperto gli occhi. Ho capito che dovevamo specializzarci nella produzione di vino, dato che il mercato stava cambiando e non potevamo continuare a produrre cereali e foraggio”*.

Questo passaggio rappresentava un rischio considerevole in un’epoca difficile per l’agricoltura, segnata anche dallo scandalo del metanolo nell’enologia italiana. Da quel momento Luigi avviò un percorso che avrebbe trasformato l’azienda: *“È stato l’inizio dell’enologia che amavo, quella dei vignaioli, un’Era nuova in cui il vino ha iniziato a essere prodotto con passione e competenza”*.

Nel **1992**, **Luigi e Germana** lanciarono la **prima etichetta**, il **Cortese Vigna del Prete**, producendo solo 2000 bottiglie. *“Dopo un anno di consulenza, ho sentito il richiamo della terra così forte da decidere di licenziarmi. Tutti erano contrari, tranne due*



**BOVERI LUIGI**  
azienda agricola

persone: mio padre Leopoldo, un innovatore della zona, e mia moglie Germana, che ha finanziato parte del mio sogno”.

Nei primi anni, Luigi collaborò con un enologo langarolo che gli aprì le porte alla qualità vinicola. *“Ogni quindici giorni andavo a trovarlo e lui mi faceva assaggiare i migliori vini delle Langhe e della Francia, mentre io non potevo ancora parlare dei miei vini. Quei momenti sono stati fondamentali per la mia formazione”.*

### **La famiglia mette radici.**

La **filosofia di Luigi Boveri** è chiara: *“Il vino si fa in vigna. Se l'uva arriva sana in cantina, il nostro compito è solo non rovinarla”.* Luigi si occupa personalmente di tutte le fasi della produzione vinicola, dalla cura delle vigne all’imbottigliamento.

*“I vini che desidero realizzare sono onesti e sinceri, espressione autentica del nostro territorio. Usiamo cemento per i vini rossi, perché hanno bisogno di respirare, e legno per quelli da invecchiamento, ma solo se gli si dà il tempo di evolvere”.*

**Germana**, sua moglie, è un **pilastro dell’azienda**, gestendo l’amministrazione e il marketing. *“La vera rivoluzione di un vignaiolo è fare politica attraverso la produzione di vini eccellenti che raccontano e promuovono il suo territorio”.*

### **La terza generazione**

I figli di Luigi e Germana già partecipano attivamente alla produzione vinicola. **Francesco**, il maggiore, **studia Enologia** a Pisa e desidera fare esperienza all’estero prima di tornare. **Matteo**, appassionato di **agricoltura**, condivide l'amore per la vigna del padre, mentre **Sara**, che studia Scienze Umane, nutre una **grande passione per il calcio**.

### **Il territorio**

L’azienda agricola si estende su **30 ettari vitati, con 10 ettari di proprietà**, suddivisi tra uve rosse e bianche nel comune di Costa Vescovato. Tra le varietà rosse spiccano



**BOVERI LUIGI**  
azienda agricola

Barbera, Bonarda, Dolcetto e Croatina, mentre le uve bianche includono Timorasso, Cortese e Moscato.

La geologia delle vigne comprende **due principali tipologie di terreno**: quella **marnoso-calcareo-tufaceo** verso sud, ricca di **fossili marini**, e quella **calcareo-argillosa** verso nord, caratteristica della **collina tortonese**.

## **Il mercato e l'accoglienza**

L'azienda Luigi Boveri **esporta il 50% dei suoi vini in Olanda**, come mercato principale. È in crescita in termini di presenza e vendite nel resto d'Europa, Asia e Stati Uniti. Il 2024 segna l'inizio della collaborazione tra l'Azienda Agricola Luigi Boveri e **Visconti 43**, parte del **Gruppo Meregalli**, che si occupa della distribuzione dei loro vini su tutto il territorio italiano.

Nel maggio 2023 è stata **inaugurata una nuova sala di degustazione**, un ampio spazio che accoglie winelover in cerca di vini territoriali. La sala, progettata con elementi naturali, è dotata di una cucina a vista per ospitare chef e offre un ambiente accogliente e innovativo. Luigi Boveri: *"Vogliamo contaminare il nostro mondo con altre realtà, mantenendo sempre il vino come protagonista"*.

## **LE ETICHETTE PREMIATE**

### **❖ FILARI DI TIMORASSO COLLI TORTONESI DOC 2022**

**Prima annata:** 1997

**Vitigno:** Timorasso 100%

**Terreni:** marnoso calcarei.

**Esposizione e altimetria:** sud, 300 mt slm

**Caratteristiche Organolettiche:** giallo paglierino lucente. Naso intenso e complesso di susina goccia d'oro, lime, spezie dolci e meravigliosi ricordi di frutta tropicale e miele d'acacia. Il sorso è ampio, strutturato, con freschezza e fantastica sapidità. Elegante e lungo.



**BOVERI LUIGI**  
azienda agricola

**Abbinamenti:** la struttura e l'intensità di questo vino permettono abbinamenti impensabili per un bianco. Si consiglia di provarlo con piatti importanti come una del carpaccio di pesce spada, un cremoso risotto ai frutti di mare e dei formaggi a pasta dura.

**Vinificazione:** pressatura soffice, illimpidimento e fermentazione del mosto limpido a 18-20° C

**Affinamento:** in autoclave per 12 mesi circa sfruttando la tecnica del bâtonnage per impolpare ulteriormente il vino. Imbottigliato un anno dopo la vendemmia. I successivi 12 mesi di affinamento avvengono in bottiglia.

### ❖ DERTHONA TIMORASSO COLLI TORTONESI DOC 2022

**Prima annata:** 2005

**Vitigno:** Timorasso 100%

**Terreni:** marnoso/calcareo e argilloso/calcareo

**Esposizione e altimetria:** sud est, 250 mt slm

**Caratteristiche Organolettiche:** giallo paglierino. Al naso emerge un netto profumo di agrumi gialli maturi, soffi di miele, ricordi di erbe aromatiche (salvia) e richiami minerali. In bocca è pieno, con ricordi di albicocca, rotondità in equilibrio alla freschezza. Chiusura sapida. Buona lunghezza ed eleganza.

**Abbinamenti:** meraviglioso a tutto pasto, si sposa molto bene ai formaggi saporiti come il Montèbore, le preparazioni a base di bottarga di muggine e ai pesci di mare.

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata 18-20°C

**Affinamento:** viene affinato per 12 mesi in autoclave sulle fecce nobili periodicamente agitate. Imbottigliato, affina per 12 mesi in bottiglia.

## PREMI

**Filari di Timorasso: il più premiato.**

- Nel 2024 Gambero Rosso premia coi Tre Bicchieri l'annata 2022
- Nel 2022 Gambero Rosso premia coi Tre Bicchieri l'annata 2020



**BOVERI LUIGI**  
azienda agricola

- **Nel 2022 Slow Wine premia col Vino Slow l'annata 2020**
- Nel 2021 Doctorwine 95/100 – annata 2018
- Nel 2021 “Vini Buoni d’Italia” – Vino di Eccellenza premiato con la Corona - annata 2018
- Nel 2020 “Merum” – annata 2017
- Nel 2020 “Slow Wine” – annata 2017
- Nel 2019 “5StarWine 91/100” – annata 2017
- Nel 2015 “Bibenda” – 5 Grappoli – annata 2012
- Nel 2016 “Gambero Rosso Vini d’Italia” – Tre Bicchieri – annata 2012
- Nel 2016 “Migliori Vini d’Italia” – annata 2012
- Nel 2014 “Gambero Rosso Vini d’Italia” – Tre Bicchieri – annata 2011
- Nel 2014 “Bibenda” – 5 Grappoli – annata 2011
- Nel 2014 “Guida ai Migliori Vini d’Italia” – Attestato di merito
- Nel 2012 – “Autochtona award” – Premio Migliore Vino bianco autoctono – annata 2007.
- Nel 2011 “Gambero Rosso Vini d’Italia” – Tre Bicchieri – annata 2007
- Nel 2009 “29° Concorso Enologico Città di Acqui Terme” – annata 2006
- Nel 2008 “Gambero Rosso Vini d’Italia” – Due Bicchieri – annata 2008

## **L’AZIENDA AGRICOLA BOVERI IN PILLOLE**

- Anno della prima etichetta: 1992
- Numero bottiglie prodotte: 80mila
- Ettari: 30.
- Numero etichette: 11.
- Etichette celebrative in Edizione Limitata: Vignalonga Barbera Colli Tortonesi Doc 2015

## **INFORMAZIONI**

Sito: [boveriluigi.com](http://boveriluigi.com)



**BOVERI LUIGI**  
azienda agricola



<https://www.facebook.com/luigi.boveri.3>



<https://www.instagram.com/aziendaagricolaboveriluigi/>

**Ufficio Stampa Luigi Boveri**

Giordana Talamona Comunicazione

E-mail: [talamonagiordana.comunicazione@gmail.com](mailto:talamonagiordana.comunicazione@gmail.com)

Cellulare: 3288796101