



# BOVERI LUIGI

Schede tecniche



Boveri Luigi

# TERRE DEL PRETE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Colli Tortonesi

**Zona produttiva** Piemonte, Colli Tortonesi, a 280 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Cortese

**Sistema di allevamento** Guyot

**Tipologia del terreno** Argilloso/calcareo

**Vinificazione** Pressatura soffice delle uve e fermentazione del mosto limpido a 17/18°.

**Invecchiamento** Affinamento di due mesi in acciaio e breve sosta in bottiglia prima della messa in vendita.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino.

**Profumo** I profumi si alternano tra note floreali e fruttate, con ricordi di fiori d'acacia, biancospino e pesca bianca.

**Sapore** Al palato è fresco, piacevolmente asciutto e di buona persistenza.

**Abbinamenti** Ottimo per l'aperitivo, si abbina anche ad antipasti di pesce, focacce e farinata.

**Temperatura di servizio** 8/10° C.



COSTA VESCOVATO / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



ENOLOGO | LUIGI BOVERI



VITIGNI | TIMORASSO, BARBERA, CORTESE,  
CROATINA, BONARDA, MOSCATO



Boveri Luigi

# DERTHONA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Colli Tortonesi

**Zona produttiva** Piemonte, Colli Tortonesi, a 285 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Timorasso

**Sistema di allevamento** Guyot

**Tipologia del terreno** Marnoso/calcareo e argilloso/calcareo

**Vinificazione** Pressatura soffice delle uve, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata di 18/20°.

**Invecchiamento** Affinamento in autoclave sulle fecce nobili per 12 mesi e in bottiglia per altri 12 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino intenso e luminoso, che con l'invecchiamento assume riflessi dorati.

**Profumo** Profumo intenso ed elegante con sentori fruttati e agrumati. Fresco in gioventù, si evolve in piacevoli note minerali e di frutta.

**Sapore** Al palato è caldo e strutturato, di buona persistenza e ben equilibrato da una giusta acidità e mineralità.

**Abbinamenti** Perfetto con torte salate, risotti ai formaggi, piatti di pesce strutturati, formaggi di media stagionatura e flan di verdure.

**Temperatura di servizio** 10° C.



COSTA VESCOVATO / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



ENOLOGO | LUIGI BOVERI



VITIGNI | TIMORASSO, BARBERA, CORTESE,  
CROATINA, BONARDA, MOSCATO



Boveri Luigi

# BOURG VERSO NORD

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Colli Tortonesi

**Zona produttiva** Piemonte, Colli Tortonesi, in un vigneto esposto a nord/nord est a 280 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Timorasso

**Sistema di allevamento** Guyot, 4700 piante per ettaro

**Tipologia del terreno** Marnoso/calcareo

**Vinificazione** Pressatura soffice delle uve, illimpidimento e fermentazione del mosto limpido a 18/20°.

**Invecchiamento** Affinamento in autoclave sulle fecce nobili per 12 mesi con frequenti bâtonnage e in bottiglia per altri 12 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo brillante e cristallino con riflessi verdi/dorati.

**Profumo** Profumo intenso e persistente con sentori di agrumi e piacevoli sfumature tropicali.

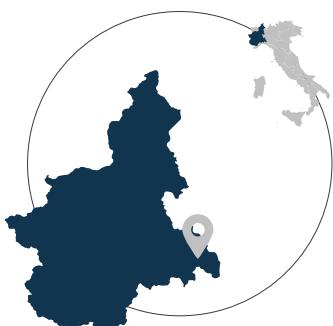
**Sapore** Al palato è pieno, con una mineralità di grande impatto.

**Abbinamenti** Si abbina bene con piatti di pesce strutturati, torte salate di verdura, formaggi di media o lunga stagionatura, carni bianche, primi piatti di pasta e risotto al Montebore.

**Temperatura di servizio** 10° C.



COSTA VESCOVATO / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



ENOLOGO | LUIGI BOVERI



VITIGNI | TIMORASSO, BARBERA, CORTESE,  
CROATINA, BONARDA, MOSCATO



Boveri Luigi

# FILARI DI TIMORASSO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Colli Tortonesi

**Zona produttiva** Piemonte, Colli Tortonesi, a 300 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Timorasso

**Sistema di allevamento** Guyot

**Tipologia del terreno** Marnoso/calcareo

**Vinificazione** Pressatura soffice delle uve, illimpidimento e fermentazione del mosto limpido a 18/20°.

**Invecchiamento** Affinamento in autoclave sulle fecce nobili per 12 mesi con frequenti bâtonnage e in bottiglia per altri 12 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo dorato intenso, vivace e cristallino.

**Profumo** Profumo intenso e persistente con sentori di ananas, pompelmo e fiori gialli, uniti a sfumature minerali.

**Sapore** Al palato è pieno ed elegante, di grande equilibrio e intensità.

**Abbinamenti** Si abbina bene con il formaggio Montebore, carni bianche, primi piatti di pasta fresca e risotto al Timorasso.

**Temperatura di servizio** 12° C.



COSTA VESCOVATO / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



ENOLOGO | LUIGI BOVERI



VITIGNI | TIMORASSO, BARBERA, CORTESE,  
CROATINA, BONARDA, MOSCATO



Boveri Luigi

# BOCCANERA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Colli Tortonesi

**Zona produttiva** Piemonte, Colli Tortonesi, a 280 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Barbera

**Sistema di allevamento** Guyot

**Tipologia del terreno** Argilloso/calcareo

**Età dei vigneti** 20 anni

**Vinificazione** Diraspatura soffice, fermentazione sulle bucce per 10/12 giorni con particolare attenzione al controllo della temperatura. Malolattica svolta

**Invecchiamento** Affinamento in acciaio per 4/6 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 2/3 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino vivace con riflessi violacei.

**Profumo** Al naso è fresco e fragrante, con note di frutti rossi.

**Sapore** Al palato ritorna la freschezza, con un corpo medio sostenuto da una buona acidità.

**Abbinamenti** Perfetto abbinato a pasta e fagioli, zuppe di verdure, carni crude e grigliate di carne.

**Temperatura di servizio** 18° C.



COSTA VESCOVATO / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1992

ENOLOGO | LUIGI BOVERI



VITIGNI | TIMORASSO, BARBERA, CORTESE,  
CROATINA, BONARDA, MOSCATO



Boveri Luigi

# SENSAZIONI

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Colli Tortonesi

**Zona produttiva** Piemonte, Colli Tortonesi, a 250 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Croatina

**Sistema di allevamento** Guyot

**Tipologia del terreno** Argilloso/calcareo

**Vinificazione** Diraspatura soffice, macerazione a temperatura controllata e malolattica svolta.

**Invecchiamento** Affinamento in tonneau per 8 mesi e in bottiglia per altri 8 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso granata intenso e limpido.

**Profumo** Profumo fine ed elegante di confettura di frutta rossa e spezie.

**Sapore** Al palato è pieno e persistente, con tannini ben levigati.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento ad arrosti, paste ripiene e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio** 18° C.



COSTA VESCOVATO / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



ENOLOGO | LUIGI BOVERI



VITIGNI | TIMORASSO, BARBERA, CORTESE,  
CROATINA, BONARDA, MOSCATO



Boveri Luigi

# POGGIO DELLE AMARENE

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Colli Tortonesi Monleale

**Zona produttiva** Piemonte, Colli Tortonesi, a 250 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Barbera

**Sistema di allevamento** Guyot

**Tipologia del terreno** Argilloso/calcareo

**Vinificazione** Diraspatura soffice, macerazione a temperatura controllata con frequenti rimontaggi per 8/10 giorni e delestage.

**Invecchiamento** Affinamento in botti di cemento vetrificato per circa 12 mesi e in bottiglia per altri 12 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso granata carico.

**Profumo** Al naso è fine e persistente, con sentori di frutta rossa matura e una piacevole nota erbacea nel finale.

**Sapore** Al palato è caldo e avvolgente, di buona struttura alcolica e ben equilibrato da acidità e tannini.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a stracotti, arrosti e selvaggina da piuma.

**Temperatura di servizio** 18° C.



COSTA VESCOVATO / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



ENOLOGO | LUIGI BOVERI



VITIGNI | TIMORASSO, BARBERA, CORTESE,  
CROATINA, BONARDA, MOSCATO



Boveri Luigi

# VIGNALUNGA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Colli Tortonesi

**Zona produttiva** Piemonte, Colli Tortonesi, a 250 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Barbera

**Sistema di allevamento** Guyot

**Tipologia del terreno** Argilloso/calcareo

**Vinificazione** Diraspatura soffice, macerazione a temperatura controllata con frequenti rimontaggi per 8/10 giorni con frequenti rimontaggi.

**Invecchiamento** Affinamento in barrique per circa 18 mesi e in bottiglia per altri 18 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore rosso rubino con riflessi aranciati.

**Profumo** Al naso è ampio ed elegante, con in evidenza spezie, chiodi di garofano e liquirizia, e profumi tostati di cacao e caffè che evolvono in note eteree nel tempo.

**Sapore** Al palato è caldo, pieno, avvolgente, di grande equilibrio, da apprezzare nel tempo.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a piatti con tartufo, selvaggina da pelo, brasati e stracotti.

**Temperatura di servizio** 18° C.



COSTA VESCOVATO / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



ENOLOGO | LUIGI BOVERI



VITIGNI | TIMORASSO, BARBERA, CORTESE,  
CROATINA, BONARDA, MOSCATO



Boveri Luigi

# RAMASCO

## NOTE GENERALI

**Tipologia** Vino Dolce Frizzante

**Zona produttiva** Piemonte, Colli Tortonesi, a 300 metri s.l.m.

**Vitigno** 100% Moscato

**Sistema di allevamento** Guyot

**Tipologia del terreno** Marnoso/calcareo

**Vinificazione** Pressatura soffice delle uve, decantazione del mosto e fermentazione del mosto limpido a 14/15°.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini.

**Profumo** Profumi varietali con pesca bianca e salvia in evidenza.

**Sapore** Al palato dolce ma mai stucchevole, ben equilibrato e con una buona acidità.

**Abbinamenti** Ottimo per l'aperitivo, si abbina anche ad antipasti di pesce, focacce e farinata.

**Temperatura di servizio** 6/8° C.



COSTA VESCOVATO / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



ENOLOGO | LUIGI BOVERI



VITIGNI | TIMORASSO, BARBERA, CORTESE,  
CROATINA, BONARDA, MOSCATO

