



VISCONTI43

BOVERI LUIGI

Schede tecniche



BOVERI LUIGI

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

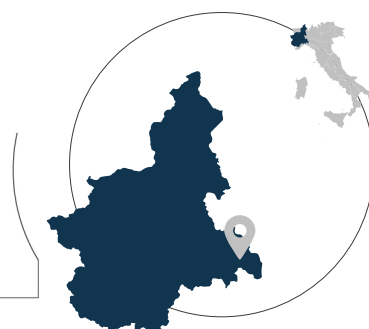
Colore Colore giallo paglierino.

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

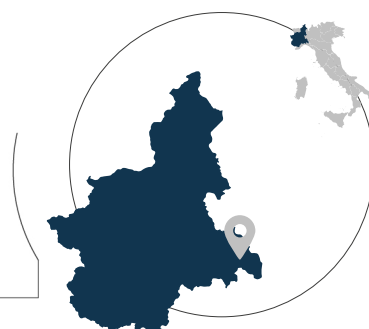
Colore Colore giallo paglierino intenso e luminoso, che con l'invecchiamento assume riflessi dorati.

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

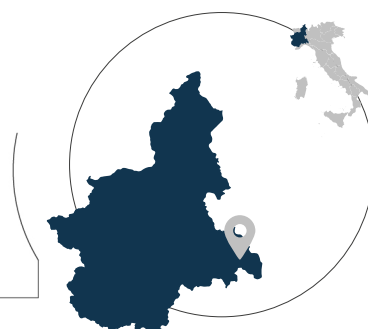
Colore Colore giallo brillante e cristallino con riflessi verdi/dorati.

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

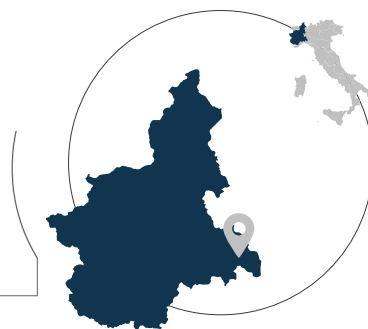
Colore Colore giallo dorato intenso, vivace e cristallino.

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

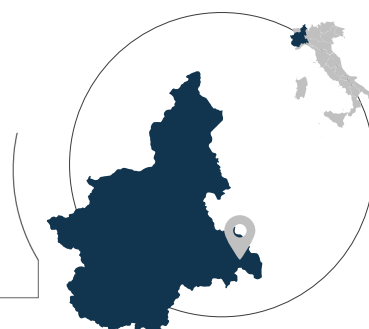
Colore Colore rosso rubino vivace con riflessi violacei.

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

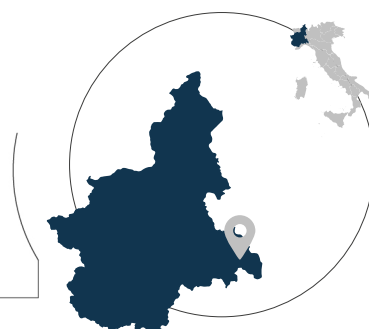
Colore Colore rosso granata intenso e limpido.

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 delestages.

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

NOTE ORGANOLETTICHE

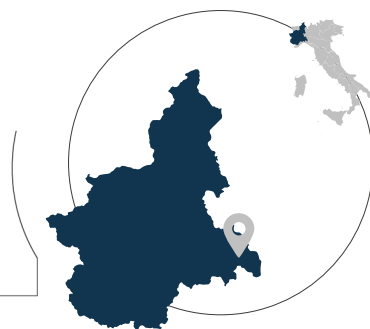
Colore Colore rosso granata carico.

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

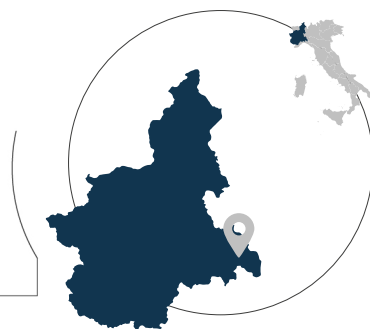
Colore Colore rosso rubino con riflessi aranciati.

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

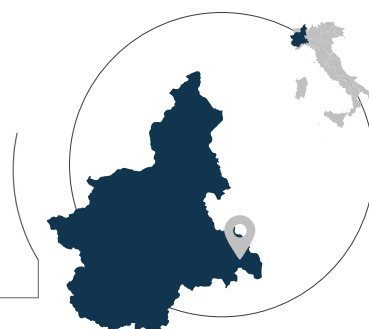
Colore Colore giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini.

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

