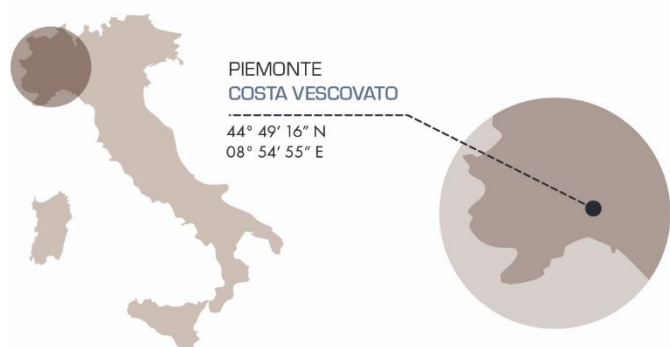


AZIENDA AGRICOLA BOVERI LUIGI
COSTA VESCOVATO / PIEMONTE

BOCCANERA



ANNO DI
FONDAZIONE
1992



VITIGNI
TIMORASSO / BARBERA /
CORTESE / CROATINA /
BONARDA / MOSCATO /
SYRAH



ESTENSIONE
TERRITORIO
30 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
80.000



VITIGNO

100% Barbera

GRADO ALCOLICO

13%

**SISTEMA DI
ALLEVAMENTO**

Guyot

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**

18°C

ZONA DI PRODUZIONE

Piemonte, Colli Tortonesi.
Vigneti a 280m slm.

ETÀ DELLE VITI

20 ANNI

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino vivace con riflessi violacei.
Al naso è fresco e fragrante, con note di frutti rossi. 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.

**VINIFICAZIONE E
AFFINAMENTO**

Diraspatura soffice,
fermentazione sulle
bucce per 10/12 giorni
con particolare
attenzione al controllo
della temperatura.
Malolattica svolta.
Affinamento in acciaio
per 4/6 mesi. Ulteriore
affinamento in bottiglia
per 2/3 mesi.

**TIPOLOGIA
TERRENO**

Argilloso/Calcereo

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it