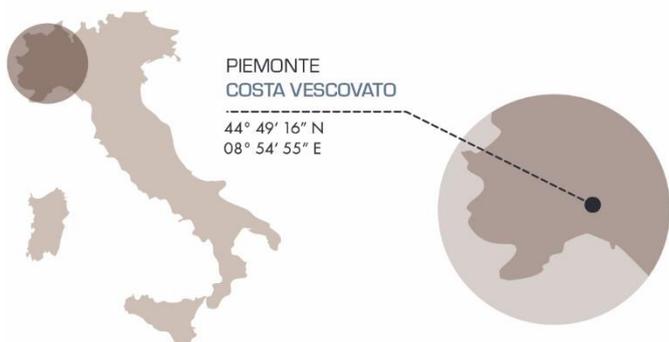


AZIENDA AGRICOLA BOVERI LUIGI
COSTA VESCOVATO / PIEMONTE

VIGNALUNGA



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

14,5%

**SISTEMA DI
ALLEVAMENTO**

Guyot

**TEMPERATURA DI
SERVIZIO**

18°C

ZONA DI PRODUZIONE

Piemonte, Colli Tortonesi.
Vigneti a 250m slm.

**VINIFICAZIONE E
AFFINAMENTO**

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

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

TIPOLOGIA TERRENO

Argilloso/Calcareo

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino con riflessi aranciati. 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. 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.

Visconti 43 S.p.a.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)039 9194365

visconti43.it

info@visconti43.it