

## Boveri Luigi Derthona

Azienda Agricola Boveri Luigi, Piemont, Colli Tortonesi, Italia

Alkoholipitoisuus	13,5 %
UDF tuotenro	9658419 (75 cl)

### Luonnehdinta

Heleän oljenkeltainen viini, joka ikääntyessään saa kullankeltaisia sävyjä. Intensiivistä ja eleganttia tuoksua sävyttävät hedelmäiset ja sitruksiset aromit. Nuorena viini on tuoreen raikas, mutta ikääntymisen myötä sen mineraalisuus ja hedelmäisyys nousevat etualalle. Lämmittävä ja teräväpiirteinen suutuntuma, mineraalisuus ja hapokkuus ovat tasapainossa.

**Tarjoilulämpötila ja -lasi** 11–13 °C

**Ruokasuositus** 

### Muuta

Kalkkikivipohjaiset viinitarhat sijaitsevat 250 metrin korkeudella merenpinnasta. Rypäleet puristetaan hitaasti ja hellävaroen, ja käyminen tapahtuu tarkkaan kontrolloidussa 18–20 celsiusasteen lämpötilassa. Viiniä kypsytetään ensin 12 kuukautta paineistetuissa terästankeissa ja sen jälkeen vielä toiset 12 kuukautta pulloissa.

### Tuottaja

Boveri Luigin perheomisteinen viinitalo sijaitsee Costa Vescovatossa lähellä Torinoa. Viinitarhat ulottuvat 15 hehtaarin alueelle ja niillä viljellään Barbera-, Timorasso-, Cortese-, Croatina- ja Moscato-rypälelajikkeita. Tilan perustamisen jälkeen viinintuotanto oli pienimuotoista ja perinteistä, kunnes vuonna 1992 talon johtoon astunut tilan perustajan pojanpoika Luigi aloitti yhdessä vaimonsa Germanan kanssa tilan modernisoinnin ja tuotannon kehittämisen. He päättivät keskittyä laatuun ja viljelytekniikoiden parantamiseen. Myöhemmin, vuonna 1997, tilalle rakennettiin kypsytyssellarit. Viime vuosien aikana Luigi Boveri panostanut voimakkaasti viinintuotannossa käytettävän uusimman teknologian hyödyntämiseen, mutta samalla hän on onnistunut säilyttämään ikaikaiset eteläpiemontilaiset käytännöt ja perinteet osana viinintuotantoaan.

