

Boveri Luigi Sensazioni

Azienda Agricola Boveri Luigi, Piemont, Colli Tortonesi, Italia

Rypälelajikkeet	Croatina 100 %
Alkoholipitoisuus	13,5 %
UDF tuotenro	9658419 (75 cl)

Luonnehdinta

Eloisan granaatinpunainen viini, jonka tuoksussa on punahedelmäistä hilloisuutta ja mausteisuutta. Maku on täyteläinen ja tiivis. Tyylikkää, pyöreät tanniinit.

Tarjoilulämpötila ja -lasi 17–19 °C

Ruokasuositus



Muuta

Savi- ja hiekkakivipohjaiset viinitarhat sijaitsevat 250 metrin korkeudella merenpinnasta. Rypäleet erotellaan ja puristetaan hellävaraisesti, ja käyminen tapahtuu tarkkaan kontrolloidussa lämpötilassa. Viiniä kypsytetään ensin 12 kuukautta terästankeissa ja sen jälkeen vielä toiset 12 kuukautta pulloissa.

Tuottaja

Boveri Luigin perheomisteinen viinitalo sijaitsee Costa Vescovatossa lähellä Torinoä. Viinitarhat ulottuvat 15 hehtaarin alueelle ja niillä viljellään Barbera-, Timorasso-, Cortese-, Croatia- 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 kypsytysskellarit. Viime vuosien aikana Luigi Boveri panostanut voimakkaasti viinintuotannossa käytettävän uusimman teknologian hyödyntämiseen, mutta samalla hän on onnistunut säilyttämään ikaikäiset eteläpiemontilaiset käytännöt ja perinteet osana viinintuotantoaan.

