



COLLI TORTONESI DOC BARBERA

«19 marzo 1878»

E' la Barbera che racconta la storia della famiglia Boveri. Il nome di questo vino è la data in cui Giovanni Boveri, trisavolo di Giacomo, ha acquistato il terreno sul quale oggi sorge il vigneto, probabilmente il più vecchio del comune di Costa Vescovato, con ceppi anche di novant'anni.



Vitigno: Barbera 100%

Vigneto: Sito nel comune Costa Vescovato (AL), impiantato nel 1920, 250 m slm esposizione sud-ovest

Sesto impianto: 1 x2,60 - allevamento Guyot

Terreno: Argilla di medio impasto

Resa per ettaro: 80 q./ha.

Vendemmia: Fine settembre manuale

Lavorazione in vigna: Concimato con prodotti a base organica, sovescio a file alterne con diserbo meccanico.

Dal 2019 l'azienda segue il protocollo "DTP Passione & Ragione - Viticoltura sostenibile"

Lavorazione in cantina: pigioderaspatura e vinificazione in botti d'acciaio a temperatura controllata (26° C). Delastage a metà fermentazione. Macerazione da quattro a otto giorni a fine fermentazione a seconda dell'annata. Un anno di affinamento in acciaio, poi imbottigliamento e ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi prima della messa in commercio.