

Boveri Luigi

DERTHONA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Colli Tortonesi

Zona produttiva Piemonte, Colli Tortonesi, a 285 metri s.l.m.

Vitigno 100% Timorasso

Sistema di allevamento Guyot

Tipologia del terreno Marnoso/calcareo e argilloso/calcareo

Vinificazione Pressatura soffice delle uve, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata di 18/20°.

Invecchiamento Affinamento in autoclave sulle fecce nobili per 12 mesi e in bottiglia per altri 12 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

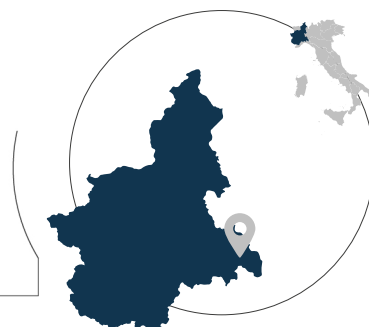
Colore Colore giallo paglierino intenso e luminoso, che con l'invecchiamento assume riflessi dorati.

Profumo Profumo intenso ed elegante con sentori fruttati e agrumati. Fresco in gioventù, si evolve in piacevoli note minerali e di frutta.

Sapore Al palato è caldo e strutturato, di buona persistenza e ben equilibrato da una giusta acidità e mineralità.

Abbinamenti Perfetto con torte salate, risotti ai formaggi, piatti di pesce strutturati, formaggi di media stagionatura e flan di verdure.

Temperatura di servizio 10° C.



COSTA VESCOVATO / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



ENOLOGO | LUIGI BOVERI



VITIGNI | TIMORASSO, BARBERA, CORTESE,
CROATINA, BONARDA, MOSCATO

