

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

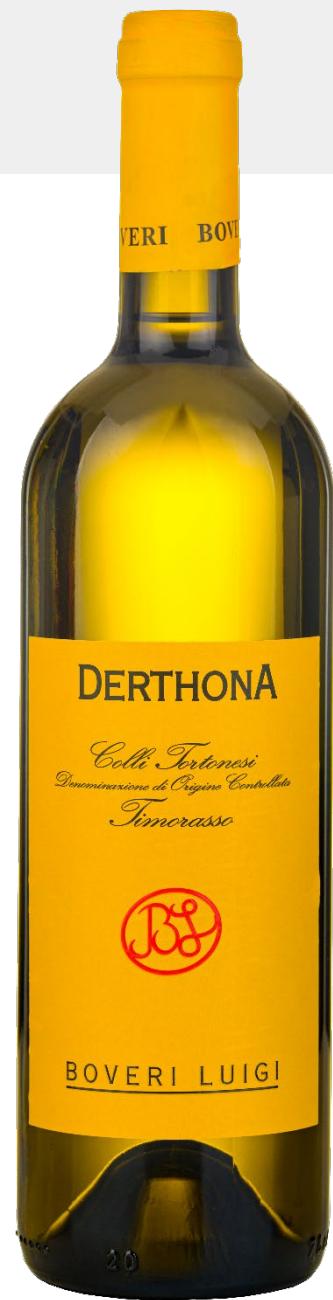
**Colore** Colore giallo paglierino intenso e luminoso, che con l'invecchiamento assume riflessi dorati.

**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

