

Boveri Luigi

FILARI DI TIMORASSO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Colli Tortonesi

Zona produttiva Piemonte, Colli Tortonesi, a 300 metri s.l.m.

Vitigno 100% Timorasso

Sistema di allevamento Guyot

Tipologia del terreno Marnoso/calcareo

Vinificazione Pressatura soffice delle uve, illimpidimento e fermentazione del mosto limpido a 18/20°.

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

NOTE ORGANOLETTICHE

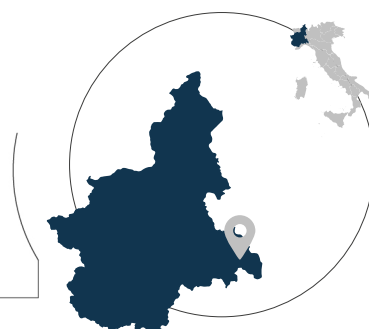
Colore Colore giallo dorato intenso, vivace e cristallino.

Profumo Profumo intenso e persistente con sentori di ananas, pompelmo e fiori gialli, uniti a sfumature minerali.

Sapore Al palato è pieno ed elegante, di grande equilibrio e intensità.

Abbinamenti Si abbina bene con il formaggio Montebore, carni bianche, primi piatti di pasta fresca e risotto al Timorasso.

Temperatura di servizio 12° C.



COSTA VESCOVATO / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



ENOLOGO | LUIGI BOVERI



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

