

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

