

Boveri Luigi

RAMASCO

NOTE GENERALI

Tipologia Vino Dolce Frizzante

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

Vitigno 100% Moscato

Sistema di allevamento Guyot

Tipologia del terreno Marnoso/calcareo

Vinificazione Pressatura soffice delle uve, decantazione del mosto e fermentazione del mosto limpido a 14/15°.

NOTE ORGANOLETTICHE

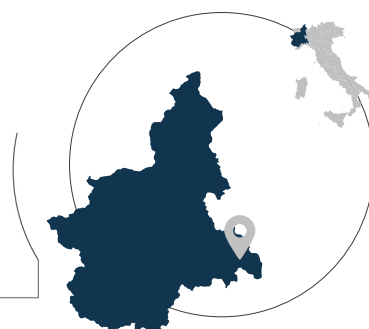
Colore Colore giallo paglierino luminoso con riflessi verdolini.

Profumo Profumi varietali con pesca bianca e salvia in evidenza.

Sapore Al palato dolce ma mai stucchevole, ben equilibrato e con una buona acidità.

Abbinamenti Ottimo per l'aperitivo, si abbina anche ad antipasti di pesce, focacce e farinata.

Temperatura di servizio 6/8° C.



COSTA VESCOVATO / PIEMONTE



BOVERI LUIGI



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



ENOLOGO | LUIGI BOVERI



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

