

Boveri Luigi

SENSAZIONI

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Colli Tortonesi

Zona produttiva Piemonte, Colli Tortonesi, a 250 metri s.l.m.

Vitigno 100% Croatina

Sistema di allevamento Guyot

Tipologia del terreno Argilloso/calcareo

Vinificazione Diraspatura soffice, macerazione a temperatura controllata e malolattica svolta.

Invecchiamento Affinamento in tonneau per 8 mesi e in bottiglia per altri 8 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

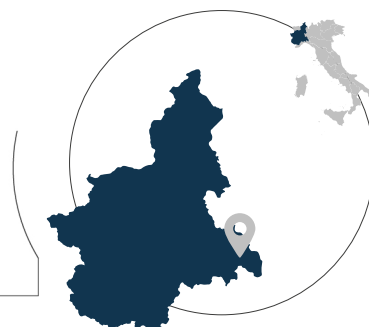
Colore Colore rosso granata intenso e limpido.

Profumo Profumo fine ed elegante di confettura di frutta rossa e spezie.

Sapore Al palato è pieno e persistente, con tannini ben levigati.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento ad arrosti, paste ripiene e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 18° C.



COSTA VESCOVATO / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



ENOLOGO | LUIGI BOVERI



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

