



Azienda Agricola Boveri Luigi

SENSAZIONI

Colore rosso granata intenso e limpido.

Profumo fine ed elegante di confettura di frutta rossa e spezie,
gusto pieno e persistente, tannini ben levigati.

Gli abbinamenti consigliati sono con arrosti, paste ripiene e formaggi stagionati.

Si serve alla temperatura di 18° C.

Il bicchiere consigliato per la degustazione è di media ampiezza.

Uva: Croatina 100%

Zona di produzione: Piemonte, Colli Tortonesi

Terreni: argilloso calcareo

Esposizione e altimetria: sud est, 250 m s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot 4500 piante ha

Vinificazione: diraspatura soffice, macerazione a temperatura controllata malolattica svolta.

Affinamento: in tonneau per circa 8 mesi, altrettanti mesi affinato in bottiglia.

Grado alcolico: 14% Vol



Azienda Agricola Boveri Luigi

Via XX Settembre, 6 - 15050 Fraz. Montale Celli - Costa Vescovato (AL)
tel. 0131 838165 - cell. 340 4803352 - 338 2684269
info@boveriluigi.com - www.boveriluigi.com

Alcuni dati come "GRADAZIONE ALCOLICA" ed la "PRODUZIONE AD ETTARO" sono variabili da annata ad annata e nelle schede tecniche si vuole dare un'indicazione in linea di massima.