



Azienda Agricola Boveri Luigi

TERRE DEL PRETE

Colore giallo paglierino, luminoso con riflessi verdolini.
Profumi floreali e fruttati di fiori d'acacia, biancospino pesca bianca.
Gusto e sapore fresco, piacevolmente asciutto di buona persistenza.
Ottimo per l'aperitivo, si abbina anche ad antipasti di pesce, focacce e farinata.

Si serve alla temperatura di 8/10° C.

Il bicchiere consigliato per la degustazione è di media ampiezza.

Uva: cortese 100%

Zona di produzione: Piemonte, Colli Tortonesi

Terreni: argilloso calcareo

Esposizione e altimetria: nord ovest, 280 m s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot 4000 piante ha

Vinificazione: pressatura soffice delle uve e fermentazione del mosto limpido a 17-18° C.

Affinamento: bimestrale in botti di acciaio, successivo imbottigliamento, breve affinamento in bottiglia prima della vendita.

Grado alcolico: 12% 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.