



Azienda Agricola Boveri Luigi

CASASSA

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Profumo fresco e intenso di ciliegia e lampone, gusto asciutto persistente di corpo e piacevolmente effervescente.
Si abbina con taglieri di salumi, cotichino e bolliti misti.
Si serve alla temperatura di 14°/16° C.
Il bicchiere consigliato per la degustazione è di media ampiezza.

Zona di produzione: Piemonte, Colli Tortonesi

Terreni: argilloso calcareo

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

Sistema di allevamento: guyot 4500 piante ha

Vinificazione: diraspatura soffice breve fermentazione sulle bucce con frequenti rimontaggi per 6-7 giorni. Svinatura.

Affinamento: in botti di acciaio per 2 mesi e imbottigliamento e ulteriore affinamento per altri 2 mesi (vino giovane)

Grado alcolico: 13% 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.