



Azienda Agricola Boveri Luigi

RAMASCO

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini.
Profumi aromatici dell'uva di provenienza pesca bianca e salvia, gusto dolce ma mai stucchevole, ben equilibrato da una buona acidità. Si abbina perfettamente ai dolci a pasta lievitata e bigne alla crema. Si serve alla temperatura di 6/8° C.
Il bicchiere consigliato per la degustazione sono le coppe da vini aromatici.

Uva: moscato 100%

Terreni: marnoso calcareo

Esposizione e altimetria: sud, 300 m s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot 4500 piante ha

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, decantazione del mosto e fermentazione della frazione limpida decantata.

Temperatura di fermentazione 14-15° C.

Affinamento: viene immediatamente imbottigliato per sfruttare i profumi giovanili ed intensi tipici del vitigno.

Da subito pronto alla vendita.

Grado alcolico: 5,5% 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.