



# Azienda Agricola Boveri Luigi

## ROSATO

Colore rosa cerasuolo.

Profumi freschi e fragranti di lamponi e rosa canina, gusto fresco e asciutto di media intensità e persistenza.

Perfetto da abbinare con antipasti in genere, può essere una valida alternativa ai bianchi sui piatti di pesce.

Si serve alla temperatura di 8/10° C.

Il bicchiere consigliato per la degustazione è di media ampiezza.

**Uva:** syrah 50% - barbera 50%

**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:** svinatura del mosto prima della fermentazione alcolica, il mosto viene fatto decantare, la parte limpida viene fermentata a 18°C.

**Affinamento:** dopo la fermentazione il vino viene preparato per l'imbottigliamento. Si effettua un breve affinamento in bottiglia di circa due mesi.

**Grado alcolico:** 12,5% 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.