

Boveri Luigi

BOURG VERSO NORD

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Colli Tortonesi

Zona produttiva Piemonte, Colli Tortonesi, in un vigneto esposto a nord/nord est a 280 metri s.l.m.

Vitigno 100% Timorasso

Sistema di allevamento Guyot, 4700 piante per ettaro

Tipologia del terreno Marnoso/calcareo

Vinificazione Pressatura soffice delle uve, illimpidimento e fermentazione del mosto limpido a 18/20°.

Invecchiamento Affinamento in autoclave sulle fecce nobili per 12 mesi con frequenti bâtonnage e in bottiglia per altri 12 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

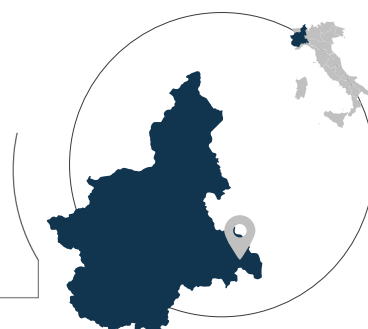
Colore Colore giallo brillante e cristallino con riflessi verdi/dorati.

Profumo Profumo intenso e persistente con sentori di agrumi e piacevoli sfumature tropicali.

Sapore Al palato è pieno, con una mineralità di grande impatto.

Abbinamenti Si abbina bene con piatti di pesce strutturati, torte salate di verdura, formaggi di media o lunga stagionatura, carni bianche, primi piatti di pasta e risotto al Montebore.

Temperatura di servizio 10° C.



COSTA VESCOVATO / PIEMONTE



ANNO DI FONDAZIONE | 1992



ENOLOGO | LUIGI BOVERI



VITIGNI | TIMORASSO, BARBERA, CORTESE,
CROATINA, BONARDA, MOSCATO

