



Azienda Agricola Boveri Luigi

FILARI DI TIMORASSO

Colore giallo dorato intenso, vivace e cristallino.

Profumo intenso e persistente con sentori di ananas, pompelmo e fiori gialli con piacevoli sfumature minerali.

Il gusto è pieno ed elegante, di grande equilibrio e intensità si evolve nel tempo.

Si abbina bene con formaggio "Montebore", carni bianche, primi piatti di pasta fresca e risotto al Timorasso.

Si serve alla temperatura di 12° C.

Il bicchiere consigliato per la degustazione è di media ampiezza.

Uva: timorasso 100%

Zona di produzione: Piemonte, Colli Tortonesi

Terreni: marnoso calcareo

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

Sistema di allevamento: guyot 4700 piante ha

Vinificazione: pressatura soffice, illipidimento e fermentazione del mosto limpido a 18°-20° C.

Affinamento: in autoclave per 12 mesi circa, sfruttando la tecnica del batonages per impolpare ulteriormente il vino. Imbottigliato un anno dopo la vendemmia. I successivi 12 mesi di affinamento avvengono in bottiglia.

Grado alcolico: 14,5% 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.