



Azienda Agricola Boveri Luigi

DERTHONA

Colore giallo paglierino intenso e luminoso, assume riflessi dorati con l'invecchiamento.

Profumo intenso ed elegante con sentori fruttati e agrumati, fresco in gioventù, si evolve in piacevoli note minerali e di frutta.

Matura nel tempo.

Gusto caldo e strutturato di buona persistenza e ben equilibrato da una giusta acidità e mineralità.

Gli abbinamenti consigliati sono le torte salate, i risotti ai formaggi, piatti di pesce strutturati e salsati, formaggi media stagionatura e flan di verdure.

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 e Argilloso/Calcareo

Esposizione e altimetria: sud est, 250 m s.l.m.

Sistema di allevamento: guyot 4500 piante ha

Vinificazione: pressatura soffice delle uve, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura controllata 18-20° C.

Affinamento: viene affinato per 12 mesi in autoclave sulle fecce nobili periodicamente agitate. Imbottigliato, affina per altri 12 mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 13,5% 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