

Luretta

Boccardirosa



Vino Bianco

D.O.C. colli piacentini malvasia
terreno depositi alluvionali argillosi

Coltivazione

data di impianto 1998
concimazione nessuna
sistema di allevamento cordone speronato
uva malvasia di candia aromatica
piante per ettaro 5000
resa per ettaro 7000 Kg

Vinificazione

lieviti indigeni
tempo di fermentazione 18 giorni
contenitori 100% vasca inox

Note di degustazione

colore giallo paglierino
naso sentori aromatici di fiori mediterranei
palato gusto di frutta matura e mela gialla
abbinamento risotti e tortelli di zucca, ideale
per aperitivi, primi piatti delicati ed interessanti
abbinamenti di pesce

Note del produttore

Fiore d'acacia e sambuco: i sentori dolciastrici di questo grappolo aromatico, strappati alla buccia del frutto da un'intransigente agricoltura e da un'attenta enologia.

L'uva di Piacenza, arrivata fin qui dai medievali commerci e oggi solo qui presente.

Vino dall'equilibrio sbalorditivo, dove acido e dolce, fresco e intenso convivono senza scontrarsi, per dare vita ad un bicchiere unico al mondo.

Luretta

Boccardirosa



White Wine

D.O.C. (denomination of controlled origin)

colli piacentini malvasia

soil alluvium

Cultivation

vineyard planted in 1998

no fertilization

training method single spurred cordon

plants per hectare 5000

yield per hectare 7000 Kg

Wine-making process

indigenous yeasts

fermentation time 18 days

containers 100% stainless steel

Notes

colour straw yellow

scent aromatic notes of mediterranean flowers

taste ripe fruits and yellow apple

suitable with risotti, tortelli with pumpkin, ideal for

aperitifs, first courses of delicate taste and unusual

matches with fish

Producer's notes

Acacia flower and elder: the sweet notes of this aromatic grape bunch is torn from the fruit's rind by an uncompromising agriculture and a careful wine-making science. Grapes from Piacenza. This species came to this region through medieval trade, and it survives only here. This wine has an extraordinary balance of sweetness and acidity of freshness and intensity. These opposites live together without clashing and give birth to a unique wine.