

—TIMORASSO DERTHONA COLLI TORTONESI DOC—

Un vino bianco elegante e di eccellenza, ottenuto dall'antico vitigno Timorasso riscoperto negli anni '80. Prodotto in quantità molto limitate, si distingue per la sua delicatezza e per l'elegante sapidità che il territorio gli dona.



AREA DI PRODUZIONE:

Ubicato in Piemonte, nei Colli Tortonesi. Terreno asciutto e argilloso con sottosuolo marnoso.

UVAGGIO:

Vitigno Timorasso coltivato con sistema Guyot in vigneti a 250 metri sul livello del mare. Vendemmia manuale nella seconda metà di settembre in piccole ceste con selezione dei migliori grappoli.

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice delle uve, fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Il mosto macera sulle bucce per circa 3 giorni, successivamente il vino rimane a riposare per 12 mesi sulle fecce fini in tini di acciaio.

COLORE:

Giallo paglierino intenso e luminoso, assume riflessi dorati durante l'invecchiamento.

PROFUMO:

All'olfatto è complesso, con sentori fruttati ed agrumati. Fresco in gioventù evolve in piacevoli note minerali.

SAPORE:

Sapido, secco e pieno con piacevoli note floreali e di frutta fresca con finale lungo ed elegante.

ABBINAMENTI:

Può essere un eccellente aperitivo; ideale con antipasti delicati, torte salate, risotti ai formaggi e secondi piatti a base di pesce.

ALCOOL:

14% Vol.