

# COLLI TORTONESI DOC TIMORASSO DERTHONA

**ZONA DI PRODUZIONE** Le uve provengono esclusivamente dai giovani impianti di proprietà, ubicato in località Montagnola, nei pressi del vigneto storico.

**UVE** Timorasso in purezza.



**VENDEMMIA** Le uve vengono raccolte manualmente, in cassette da 15 Kg l'una, nella terza decade di settembre.

**TECNICA DI VINIFICAZIONE** Pressatura soffice delle uve, seguita dalla decantazione statica a freddo del mosto e dalla fermentazione lenta, condotta a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO** Il vino matura per un anno in serbatoi di acciaio, alternando travasi a periodi di affinamento sulle fecce nobili; dopo l'imbottigliamento il vino evolve ulteriormente circa un anno in vetro.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino intenso e luminoso, quasi dorato con la maturità.

**Profumo:** fine ed intenso, complesso, con note di pera, mandorla fresca e le caratteristiche sfumature minerali del vitigno.

**Gusto:** pieno, ricco ed equilibrato, con sensazione acida perfettamente integrata nella struttura del vino.

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE** 10-12 °C in ampi calici

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Preparazioni di pesce, anche elaborate, frittate, formaggi caprini freschi e di media stagionatura.