

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.