

COLLI TORTONESI DOC TIMORASSO SIVOY



Denominazione: Colli Tortonesi Doc Timorasso

Uve: Timorasso

Tipologia: bianco di buon corpo e longevità (3-5 anni)

Vigneti Origine: siti nel Comune di Sarezzano, sui Colli Tortonesi, in provincia di Alessandria.

Sistema di allevamento: controspalliera a guyot semplice

Terreno: marne arenarie di epoca tortoniana

Densità d'impianto: 5000 piante/ettaro

Eta' media: 20 anni -Esposizione: Est - Sud/Est

Vendemmia Periodo: settembre

Raccolta: a mano in cassette da 20 Kg. di capacità

Resa media per ettaro: in uva 65 quintali (1,3 Kg. per ceppo), in vino 35 ettolitri

Vinificazione Macerazione pellicolare a bassa temperatura per 6-8 ore: il mosto viene lasciato a contatto con le bucce al fine di estrarre gli aromi ed i tannini accumulatisi durante la maturazione. Segue la spremitura soffice in pressa pneumatica e la decantazione statica del mosto a bassa temperatura. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata di circa 15° C.: la fermentazione può protrarsi anche fino a 30 giorni.

Affinamento Al termine della maturazione il vino fiore viene travasato e lasciato in affinamento sulle "fecce nobili" in serbatoi in acciaio-inox per un periodo di circa 12 mesi. Durante questo periodo vengono effettuati i "batonnage", agitando vigorosamente il vino al fine di mantenere le fecce in sospensione e permettere al vino di acquisire maggiore complessità ed eleganza. Dopo l'affinamento il vino viene travasato e preparato per l'imbottigliamento: prima della commercializzazione viene lasciato ulteriormente in bottiglia

per un periodo minimo di 8/10 mesi.

Descrizione: Descrizione: Colore giallo dorato brillante, che diventa intenso con l'affinamento in bottiglia. Al naso è molto complesso ed avvolgente: nei primi anni di bottiglia si riscontrano profumi particolarmente fruttati, in evidenza la nespola e la mela verde, fiori bianchi, erbe officinali, insieme alle note caratteristiche di miele e fieno ed una delicata vena minerale, tipiche del vitigno. Dopo alcuni anni in bottiglia emergono con più enfasi le note minerali di idrocarburo. Al palato si presenta caldo, elegante ed avvolgente, molto fresco grazie all'acidità sempre viva: morbido ed armonico, con una robusta struttura ben sostenuta dall'alcolicità. Anche in bocca ancora in evidenza la tipica mineralità del vitigno. Finale sapido e agrumato, lunghissimo e persistente.

Abbinamento: con antipasti e piatti di pesce, frittura e crostacei (meglio se alla griglia o arrostiti) e carni bianche. Formaggi a pasta media, freschi o a media stagionatura.

Temperatura di Servizio: 12 - 14° C

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Note: Il Sivoy è una zona composta da terre calcaree molto dure sulle quali le acque piovane scivolano velocemente verso valle, specialmente durante i temporali estivi, dove vanno a raccogliersi poi in pozze naturali: da questo trae origine questo termine piemontese che potremmo tradurre in italiano in "Scivolo - Scivolare".

Potenziale di invecchiamento: 4 - 6 anni