

DERTHONA

COLLI TORTONESI DOC TIMORASSO



Tipologia:	Bianco	Altitudine dei vigneti:	200/300 m s.l.m.
Vitigni:	Timorasso 100%	Esposizione dei vigneti:	Est/ovest
Grado alcolico:	13,5 % vol*	Terreno:	Argillo-marnosi/calcarei
Temperatura consigliata:	10/12° C	Terreno:	Argillo-marnosi/calcarei
Finestra di consumo:	5/7 anni	Produzione x Ha:	80 Ql Ha

* Il grado alcolico può variare di + o - 0,50% in base all'annata. CONTIENE SOLFITI

DERTHONA

COLLI TORTONESI DOC TIMORASSO

Il Derthona Timorasso è un nobile vitigno storico. Il suo carattere vincente è infatti la sua potenziale longevità, il che non ne esclude la sua piacevolezza se bevuto in giovane età. Vitigno eroico di difficile coltivazione e bassissima resa, nato per invecchiare, le sue caratteristiche e lo stile di affinamento gli permettono un'evoluzione importante che con gli anni affascina e sorprende senza mai annoiare.

NOTE DEGUSTATIVE:

Autoctono piemontese a bacca bianca ricco di carattere con esplicite note varietali che regalano a questo vino eleganza e forza, si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi dorati profumi complessi e note che virano dall'acacia, miele di fiori di campo e idrocarburi solo dopo 4 o 5 anni di invecchiamento. Minerale, per le sue note predominanti caldo, per il suo grado alcolico che ben si amalgama alla struttura e corpo del vino.

ABBINAMENTI:

Il Timorasso è un vino che si caratterizza per il suo essere poliedrico anche nell'abbinamento: in una prima fase di affinamento può essere pensato come vino da aperitivo per poi, negli anni, riuscire ad accompagnare primi piatti, carni bianche e preparazioni aromatiche anche importanti.

VINIFICAZIONE:



BICCHIERE DI SERVIZIO:

