



## Derthona Timorasso Boscogrosso

**Denominazione:** Colli Tortonesi D.O.C. Timorasso

**Varietà:** Timorasso 100%

Uve provenienti dal vigneto singolo "Boscogrosso", situato sulla sommità della collina che fa da spartiacque tra i comuni di Monleale e Volpeglino, con esposizione ovest/sud-ovest. Il terreno è calcareo-argilloso e l'altitudine è di 310 m. s.l.m. Le viti sono coltivate a sistema Guyot, con una densità di circa 4.500 piante per ettaro. La superficie complessiva è di circa 2 ettari.

**Vinificazione:** la fermentazione, di circa 4 settimane, avviene in parte in ceramica, in parte in tini di legno e in parte in acciaio. Non viene svolta la fermentazione malolattica.

**Invecchiamento:** 16 mesi complessivi tra ceramica, tino in legno e acciaio a contatto con le fecce fini e ulteriori 12 mesi in bottiglia.

**Descrizione:** nel bicchiere si presenta limpido, di colore giallo intenso. Al naso emergono sentori complessi che creano un gradevole connubio tra freschezza e piacevolezza, note eteree di idrocarburi, floreali di biancospino e dolci di miele. Al palato risulta ampio, fresco, minerale, complesso e molto persistente.

