



Derthona Timorasso

Denominazione: Colli Tortonesi D.O.C. Timorasso

Varietà: Timorasso 100%

Le uve arrivano da più vigneti con esposizione sud-est e sud-ovest situati nel comune di Monleale. Il terreno è calcareo-argilloso.

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

Invecchiamento: 10 mesi complessivi tra ceramica, tino in legno e acciaio, a contatto con le fecce fini.

Descrizione: nel bicchiere si presenta limpido, di colore giallo intenso con riflessi verdolini. Al naso sentori fruttati che ricordano la pera e la pesca, note floreali come fiori di acacia e biancospino. Si percepisce inoltre una caratteristica nota di miele. Dopo 2/3 anni si avvertono maggiormente le note minerali, in alcuni casi accentuate dal sentore tipico di idrocarburo, che impreziosisce il vino. In bocca risulta secco, caldo e morbido, molto equilibrato. Non presenta spigoli e nel finale si percepisce bene una buona acidità che dona molta lunghezza e persistenza al palato.

