



Piccolo Derthona

Denominazione: Colli Tortonesi DOC Bianco

Varietà: Timorasso 100%

Le uve provengono dalle vigne più giovani site nei comuni di Vho e Monleale.

Vinificazione: vendemmia manuale e sequenziale al fine di portare in cantina uve dalla maturazione desiderata. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio senza contatto con le bucce ad una temperatura di circa 12-16°C. Non viene svolta la fermentazione malolattica.

Invecchiamento: il vino matura a contatto con le fecce fini per 4 mesi negli stessi contenitori nei quali avviene la fermentazione.

Descrizione: nel bicchiere si presenta limpido, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso si apre con un bouquet fresco, floreale ed agrumato. Al palato risulta secco, teso, sapido, di medio corpo, con una spiccata acidità e un grande equilibrio. È il vino da uve Timorasso più fresco, immediato e meno alcolico dei Colli Tortonesi della nostra produzione.



Vietti

COLLI TORTONESI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BIANCO

PICCOLO DERTHONA