

Timorasso Derthona 2019

Denominazione: Colli Tortonesi D.O.C. Timorasso

Varietà: 100% Timorasso

Vinificazione: le uve derivano da più vigneti situati nel comune di Monleale, con esposizione sud-est e sud-ovest. Il terreno è calcareo-argilloso. La fermentazione, di circa 4 settimane viene effettuata in parte in ceramica, in parte in tina di legno e in parte in acciaio. Non viene svolta la fermentazione Malolattica.

Invecchiamento: 10 mesi complessivi tra ceramica, tina in legno e acciaio, a contatto con le fecce fini mantenute in sospensione con ripetuti batonnage.

Descrizione: nel bicchiere si presenta limpido, di colore giallo intenso con riflessi verdolini; al naso sentori fruttati che ricordano la pera, la pesca e 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.

Abbinamenti: Carne cruda, salumi non troppo stagionati, antipasti caldi e freddi, primi piatti anche di marcata sapidità e preparazioni a base di carni bianche. Dopo qualche anno di bottiglia diventa un vino perfetto da abbinare a formaggi anche stagionati.

