

	SCHEDA TECNICA C.T. TIMORASSO	Pag. 1 a 2
Denominazione	<i>Colli Tortonesi DOC Timorasso "Fogliata"</i>	
Annata	2022	
Tipo	Bianco fermo	
Classificazione	Denominazione d'origine controllata	
CARATTERISTICHE AZIENDALI		
Prodotto da	Colonna Roberto & Alessandro s.s.	
Sede	Cascina Badina 1, Casalnoceto (Al)	
Zona di produzione	Casalnoceto (Alessandria)	
Terreno	Franco - argilloso	
Altitudine	200 m s.l.m.	
Sistema di allevamento	Guyot, un capo a frutto per ceppo con 7 gemme	
Clima	Mediterraneo, con estati calde e afose, inverni miti	
Vendemmia	Manuale, in cassette da 20 kg, da metà settembre a inizio ottobre	
Resa per ettaro di uva	8 t/ettaro	
Uvaggio	Timorasso 100%	
Vinificazione	Vinificazione in bianco: decantazione, flottazione e successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata (18 °C)	
Permanenza sui lieviti	Per 10 mesi, con rimescolamento dei fondi periodico e successivo imbottigliamento	
Affinamento	8 mesi in bottiglia, la commercializzazione avviene a partire dal novembre successivo alla vendemmia	

DEGUSTAZIONE		
Colore	Giallo paglierino, con lievi riflessi verdognoli	
Olfatto	Olfatto netto, ampio, con note di agrumi e minerali (leggera pietra focaia)	
Sapore	Gusto pieno, armonico, sapido, con finale gradevole e citrino	
Abbinamento gastronomico	Aperitivi, antipasti, pesci saporiti (branzino, crostacei)	
Temperatura di servizio	12 - 14 °C	
PARAMETRI CHIMICI		
PARAMETRO	Unità di misura	Valore
Grado alcolico	% vol	14,5
Anidride solforosa totale	mg/L	56
Acidità volatile (in ac. acetico)	g/L	0,41
Acidità totale (in ac. tartarico)	g/L	6,42