

COLLI TORTONESI DOC TIMORASSO

Derthona

DENOMINAZIONE

Colli Tortonesi DOC Timorasso

AREA DI PRODUZIONE

Tenuta Antichi Poderi del Pozzo, Momperone, Piemonte

VARIETÀ

100% Timorasso

VINIFICAZIONE

Uve raccolte a mano, macerate a bassa temperatura con pressatura soffice. Chiarifica statica e fermentazione lenta a basse temperature. Alla fine degli zuccheri, segue una prima rimozione della feccia più persistente mentre il resto rimane sulla feccia fine per sei mesi con regolare batonage. Il vino viene poi imbottigliato e affina ancora altri sei mesi prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE

Colore giallo chiaro con riflessi dorati. Corposo, con un finale lungo. Intenso aroma di frutta secca, miele e noci. Retrogusto molto persistente.

ABBINAMENTI

Ottimo con piatti a base di pesce come aragoste, ma anche con pollo alla griglia con salsa all'aglio e pasta con salsa bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 10-12°

BOTTIGLIE : 750 ML

TIPO DI TERRENO : Sabbioso

IMPIANTO : Guyot

PIANTE PER ETTARO : 4.000

RESA PER ETTARO: 7,5 T

VENDEMMIA: Fine Settembre