

DERTHONA da uve Timorasso

Colli Tortonesi Timorasso DOC

Vitigno: Timorasso 100%.

Tipologia del terreno: Marnoso Limoso calcareo.

Tecnica di coltivazione: 4500 ceppi/ettaro con forma di allevamento “guyot” diradamento delle uve e coltivazione del vigneto in conversione biologica.



Raccolta uve: tradizionale a mano in cassette.

Tipologia del prodotto: vino bianco asciutto ottenuto da uve Timorasso autoctone del Tortonese, sapido e minerale, di elevato grado alcolico e ottima struttura. Ha un affinamento sulle fecce nobili di fermentazione in vasche di acciaio con temperature controllate e batonnage periodici fino all'imbottigliamento che da disciplinare avviene almeno dopo un anno dalla raccolta delle uve.

A differenza di molti vini bianchi, esprime il suo massimo dopo un lungo affinamento in bottiglia.

Possiede, al palato, elegante struttura con retrogusto lungo e persistente.

Acidità totale media: 6.0 - 6.3 g/l

Zuccheri residui: 2 g/l

Solforosa totale media: 60 mg/l

Temperatura di servizio: 12-14°C

Abbinamenti: Si abbina ottimamente con formaggi saporiti e piatti impegnativi sia di pesce che di carne bianca, così come piatti vegetali.