

VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Derthona

Colli Tortonesi DOC Timorasso



TECNICA DI PRODUZIONE

Il vitigno di provenienza è il Timorasso, vitigno a bacca bianca, che nel Tortonese, in provincia di Alessandria, ha trovato la sua zona di elezione sin dal Medioevo.

Dopo una pigiatura soffice e una breve macerazione a freddo, il mosto fiore di prima pressatura viene lasciato a fermentare ad una temperatura di 16-18 °C per esaltarne i profumi varietali. Segue un lungo periodo di affinamento sui lieviti e fecce fini per aumentare la complessità e la longevità del prodotto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino intenso.

Profumo: complesso, dalle note di fiori come acacia e biancospino, alle note mature come pesca e miele, alle note minerali e di pietra focaia.

Sapore: secco, di buon corpo, sapido, di struttura robusta e persistente

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Timorasso

Gradazione alcolica: 14.0 % vol.

Denominazione: Colli Tortonesi DOC Timorasso

Maturazione: almeno 12 mesi in acciaio.

