

# COLLI TORTONESI TIMORASSO DERTHONA



## VITIGNO

100% Timorasso Derthona.

## COMUNE DEI VIGNETI

Berzano di Tortona, Volpeglino.  
Provincia di Alessandria.

## ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

Variabile, superiore ai 7 anni.

## ESPOSIZIONE DEL VIGNETO

Variabile, con prevalenza ai quadranti a Sud-Ovest.

## TERRENO/SUOLO

Natura del substrato variabile a seconda dei luoghi, ma più diffusamente calcareo-argilloso.

## RESA PER ETTARO

70 quintali per ettaro.

## METODO DI VINIFICAZIONE

Le migliori uve dei Colli Tortonesi provenienti dai nostri vigneti vengono selezionate e conferite in cantina a maturazione ottimale. Segue la raspatura e macerazione a freddo sulle bucce per 2-3 giorni, poi si prosegue con una pressatura soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene posto in fermentazione in vasca d'acciaio con successivi periodici batonnage per un periodo complessivo di circa 10 mesi.

## DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot. Cura del vigneto a bassa resa per ettaro, con pulizia frequente, potature al verde, diradamenti ed il minimo dei trattamenti chimici necessari. La vendemmia avviene manualmente nei mesi di Settembre/Ottobre.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si presenta fermo, di colore giallo intenso con riflessi verdolini; all'olfatto sentori fini floreali e fruttati, in particolare di fiori d'acacia, pesca e pera. La sensazione gustativa è molto equilibrata e persistente. Fresco e sapido, si percepisce una buona acidità. Dopo 2/3 anni di invecchiamento in bottiglia il vino viene impreziosito da un maggiore sentore minerale.

## ABBINAMENTO

Ottimo per accompagnare carne cruda, salumi e formaggi, antipasti freddi e caldi, primi piatti, carni bianche.

## TEMPERATURA METODO DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, umido e ombreggiato a 15° C circa.





---

**GRAPE VARIETY**

100% Derthona Timorasso.

---

**VINEYARDS IN**

Berzano di Tortona, Volpeglino.  
Province of Alessandria.

---

**AVERAGE VINE AGE**

Varies, however, 7+ years.

---

**VINEYARD EXPOSURE**

Varies, but mostly southwest-facing.

---

**SOIL TYPE**

Varies with location, however generally limestone-clay.

---

**YIELD**

70 quintals per hectare.

---

**VINIFICATION**

The finest Colli Tortonesi grapes from our vineyards are selected when optimally ripe and brought to our cellar. They are destemmed and cold-macerated on their skins for two or three days, after which they undergo a gentle pressing. The resulting free-run must undergoes fermentation in steel tanks with regular lees stirring for about ten months.

---

**TRAINING SYSTEM**

Guyot. This low-yield per hectare vineyard is frequently cleaned, green-pruned and selectively thinned. Chemical treatments are kept to a minimum. The grapes are hand-picked in September.

---

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

This still white wine is an intense yellow with greenish highlights; its refined nose is both fruity and floral, particularly with notes of acacia flower, peach and pear. The palate is finely balanced with a long finish. Crisp and tasty, with good acidity. After 2-3 years of bottle-ageing, added mineral notes further enrich the wine.

---

**PAIRINGS**

Excellent with beef tartare, charcuterie and cheese, cold as well as hot starters, first courses and white meat.

---

**TEMPERATURE AND STORAGE**

Store away from light in a cool, damp place at around 15°C.

**GRADAZIONE ALCOOLICA  
ALCOHOL BY VOLUME**

14%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
SERVING TEMPERATURE**

9° C

