

Derthona, Colli Tortonesi Timorasso DOC



Vitigno: 100% Timorasso
Forma di allevamento: Guyot
Provenienza uva: Monleale
Ceppi per ettaro: 4000 viti per ettaro

Grape variety: 100% Timorasso
Vine growing system: Guyot
Vine origin: Monleale
Plant density: 4000 vines per hectare



Vinificazione e affinamento in acciaio con batonage regolari più intensi da ottobre a gennaio, meno intensi da febbraio a maggio, imbottigliamento inizio giugno.

Fermented in temperature-controlled stainless steel tanks. Aged in steel tanks on its lees for 8 months, with the aid of bâtonnage, more often in October-January and less February-May. Bottled early June.



Vino bianco dal colore giallo dorato intenso. Nei primi anni di bottiglia si avvertono i fiori di acacia e biancospino, la pesca così come le note di zucchero filato, di acacia e miele che dopo 3 o 4 anni in bottiglia, lasciano spazio a note di idrocarburi e di minerale. Temperatura di servizio: 10

Intense gold color. When young, it opens with floral notes of acacia, intense fruity scents of pear, with a hint of tropical fruits and honey aromas. As it ages, it gains in mineral complexity and tertiary notes, showing dried fruit, almond and honeyed notes.
Serving temperature: 50F

