



Timorasso Boscogrosso Coll Tortonesi DOC 2022

Vietti

Type	Vin blanc
Origine	Italie, Piemonte
Producteur	Vietti Castiglion Faletto
Classification	DOC
Expansion	10 mois en cuves acier, fûts en bois et béton
Contenu	75 cl
Millésime	2022
Phase de dégustation	jusqu'à 9 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Timorasso
Numéro d'article	10028223

Commentaires

Les raisins sont sélectionnés dans différents vignobles de Monleale (province d'Alessandria), orientés vers le sud-est et le sud-ouest et sur un sol argilo-calcaire. La fermentation dure 4 semaines et se déroule en partie dans des fûts en béton et en partie dans des fûts en bois et en acier inoxydable. Le vin est fermenté sans fermentation malolactique. Élevage 10 mois en fûts de béton, bois et inox sur des lies fines maintenues en suspension par batonnage.

Recommandation culinaire

Viandes crues, charcuteries fraîches, entrées chaudes et froides, entrées aux saveurs prononcées et plats de viande. Après quelques années en bouteille, ce vin s'accorde parfaitement avec les fromages assaisonnés.

Notes de dégustation

Couleur jaune claire et intense avec des tons verts. Parfums de poires et de pêches. Arômes de fleurs d'acacia et d'aubépine avec des notes typiques de miel. Dans certains cas, après 2/3 ans, les notes minérales sont plus intenses et révèlent des hydrocarbures. En bouche, il est sec, chaleureux, doux et très équilibré, sans aspérités. La finale est longue et présente une bonne acidité.