



# Timorasso Derthona Colli Tortonesi DOC 2023

Vietti

<b>Type</b>	Vin blanc
<b>Origine</b>	Italie, Piemonte
<b>Producteur</b>	Vietti Castiglione Faletto
<b>Classification</b>	DOC
<b>Expansion</b>	10 mois en cuves acier, fûts en bois et béton
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2023
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 9 ans
<b>Température de service</b>	8 - 10°C
<b>Teneur en alcool</b>	13.5 %
<b>Cépages</b>	Timorasso
<b>Numéro d'article</b>	10029723

## 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.