



Timorasso Derthona Colli Tortonesi DOC 2020

Vietti

Tipo	Vino bianco
Origine	Italiani, Piemonte
Produttore	Vietti Castiglione Faletto
Classificazione	DOC
Maturazione	10 mesi in vasche di acciaio, botti di legno e cemento
Contenuto	75 cl
Annata	2020
Conservazione	fino a 9 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Timorasso 100 %
Articolo n.	10029720

Annotazioni

Le uve sono selezionate da diversi vigneti di Monleale (provincia di Alessandria) con esposizione a sud-est e sud-ovest e terreno argillo-calcareo. La fermentazione dura 4 settimane e avviene in parte in cemento e in parte in botti di legno e acciaio inox. Il vino è fermentato senza fermentazione malolattica. Affinamento 10 mesi in cemento, legno e acciaio inox su fecce fini mantenute in sospensione con batonnage.

Abbinamenti

Carne cruda, salumi freschi, antipasti caldi e freddi, primi piatti dai sapori decisi e piatti di carne. Dopo qualche anno di affinamento in bottiglia, questo vino si abbina perfettamente con formaggi stagionati.

Note di degustazione

Limpido, colore giallo intenso con sfumature verdi. Profumi di pere e pesche. Aromi di fiori di acacia e biancospino con tipiche note di miele. In alcuni casi, dopo 2/3 anni, le note minerali sono più intense e rivelano idrocarburi. Al palato è secco, caldo, morbido e molto equilibrato, senza spigoli. Ha un finale di lunga persistenza con una buona acidità.