



Timorasso Derthona Colli Tortonesi DOC 2023

Vietti

| | |
|----------------------------|--|
| Typ | Weisswein |
| Herkunft | Italien, Piemonte |
| Produzent | Vietti Castiglione Faletto |
| Klassifizierung | DOC |
| Ausbau | 10 Monate im Stahltank, Holzfass und Beton |
| Inhalt | 75 cl |
| Jahrgang | 2023 |
| Genussphase | bis 9 Jahre |
| Ausschanktemperatur | 8 - 10°C |
| Alkoholgehalt | 13.5 % |
| Traubensorten | Timorasso |
| Artikel-Nr | 10029723 |

Bemerkungen

Die Trauben werden aus verschiedenen Weinbergen in Monleale (Provinz Alessandria) mit einer Ausrichtung nach Südosten und Südwesten und einem Ton-Kalkstein-Boden ausgewählt. Die Gärung dauert 4 Wochen und erfolgt teilweise in Beton- und teilweise in Holz- und Edelstahlfässern. Der Wein wird ohne malolaktisch Gärung fermentiert. Ausbau 10 Monate in Beton-, Holz- und Edelstahlfässern auf feiner Hefe, die mit Batonnage in Suspension gehalten wird.

Passt zu

Rohes Fleisch, frischer Aufschnitt, warme und kalte Vorspeisen, erste Gänge mit starken Aromen und Fleischgerichte. Nach ein paar Jahren in der Flasche passt dieser Wein perfekt zu gewürztem Käse.

Degustationsnotizen

Klare, intensiv gelbe Farbe mit grünen Farbtönen. Düfte von Birnen und Pfirsichen. Aromen von Akazien- und Weissdornblüten mit typischen Honignoten. In einigen

Fällen sind die mineralischen Noten nach 2/3 Jahren intensiver und zeigen Kohlenwasserstoffe. Am Gaumen ist es trocken, warm, weich und sehr ausgewogen, ohne Kanten. Es hat einen lang anhaltenden Abgang mit einer guten Säure.