



ACQUISTATO IL

Derthona Colli Tortonesi DOC Timorasso 2023

2023

Complessità e la longevità



Svinando

La Vigna

Terreno Medio impasto, calcareo

Esposizione Sud Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Piemonte

Uve Timorasso 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. 12 mesi sui propri lieviti in acciaio inox. In bottiglia 3 mesi.

Sensazioni Colore: Giallo Paglierino carico. Profumo: Pronunciato, ampio, sentore di frutta matura e con l'invecchiamento note minerali di pietra focaia che si accentuano con il tempo. Sapore: Asciutto, morbido, pieno e strutturato, ben equilibrato.

Il Timorasso è un vitigno autoctono dell'area piemontese, in particolare del territorio dei Colli Tortonesi, nella parte Sud-Est del Piemonte. In passato questo vitigno era quasi del tutto scomparso, soppiantato da altri vitigni considerati più produttivi e facili da coltivare. Tuttavia, come spesso accade nel mondo del vino, a partire dagli anni 80 e più ancora nel decennio seguente, alcuni produttori visionari hanno riscoperto le potenzialità del Timorasso, dando vita a un vero e proprio rinascimento di questo vitigno. Negli ultimi anni, poi, questo vitigno ha guadagnato una crescente attenzione da parte della critica enologica, divenendo uno dei vini bianchi piemontesi più apprezzati e riconosciuti a livello internazionale. Ne è un bel esempio questo Colli Tortonesi DOC Timorasso Derthona, proposto qui da Vite Colte. "Derthona" è l'antico nome romano della città di Tortona, situata appunto nei Colli Tortonesi. Dopo una pigiatura soffice e una breve macerazione a freddo, il mosto fiore viene lasciato a fermentare a temperatura controllata, per esaltarne i profumi varietali. Segue un lungo periodo di affinamento sui lieviti e fecce fini per aumentarne la complessità e la longevità. Questa fase di maturazione si protrae almeno per 12 mesi. Giallo paglierino intenso, al naso risulta complesso. Note di fiori, come acacia e biancospino, di pesca e di miele si accompagnano a richiami minerali e di pietra focaia. In bocca è piacevolmente secco, di buon corpo, sapido, di struttura robusta e persistente. Proprio grazie alla sua struttura, il Timorasso può essere abbinato a una vasta gamma di piatti. Si sposa particolarmente bene con piatti di pesce, antipasti, risotti e piatti a base di carni bianche. La sua acidità, invece, lo rende anche un ottimo compagno per formaggi di media stagionatura.

180 soci conferitori, per circa trecento ettari di vigneto. Questi sono i numeri di Vite Colte una bella realtà piemontese che produce buoni vini Doc e Docg della regione. La cantina, imponente e altamente tecnologica, si trova a Barolo, nel cuore delle Langhe. Buona parte dei vigneti sono coltivati secondo le rigide norme dell'agricoltura biologica. Quelli che non vengono certificati, però, sono comunque gestiti con criteri moderni, secondo i dettami dell'agricoltura integrata. Le uve raccolte sono quindi sane e vitali. E i vini che vi si producono sono ricchi e schietti. Dal Barolo al Barbaresco, dalla Barbera al Nebbiolo, fino ad arrivare alle bollicine e ai distillati, tutte le etichette dell'azienda meritano di essere assaggiate.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821