ACQUISTATO IL .....

Derthona Colli Tortonesi DOC Timorasso 2023 2023



Complessità e la longevità

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.

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.

© 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