ACQUISTATO IL .....

"Monlià" Timorasso Derthona DOC 2023 2023



Bianco, pemontese e di carattere

Per un volta Piemonte non è sinonimo di grandi vini rossi. Ma di bianchi sorprendenti. Stiamo parlando di un Timorasso Derthona DOC, proposto qui da Oddero. Un vero e proprio gioiello del Piemonte, un bianco che sorprende per sua eleganza e complessità. E' prodotto nel comune di Monleale, in provincia di Alessandria, in un terroir unico, caratterizzato da terreni calcareo-argillosi e da una buona esposizione che favorisce la perfetta maturazione delle uve. La zona di Derthona è da sempre vocata alla viticoltura e il Timorasso, vitigno autoctono quasi scomparso negli anni '60, ha trovato in questa area il suo habitat ideale, regalando vini bianchi di grande personalità, longevi e complessi. In questo caso le vigne impiegate da Oddero sono giovani, con età compresa tra i 3 e i 5 anni, già capaci di regalare uve ricche di estratti. La vendemmia è manuale e permette una selezione accurata dei grappoli più maturi e sani. La fermentazione è spontanea e avviene in acciaio inox a temperatura controllata, preservando la freschezza e la vivacità dei profumi. Segue la fermentazione malolattica, non comune nei vini bianchi, che ammorbidisce e dona al vino un profilo più armonioso. L'affinamento avviene in parte in botte grande di rovere austriaco per 1 anno, la restante parte in vasca d'acciaio. A seguito del periodo di invecchiamento, le due masse vengono assemblate. Prima di essere messo in commercio, il vino riposa altri 4 mesi in bottiglia. Colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso seduce con un bouquet raffinato di fiori bianchi, gelsomino e acacia. Poi note agrumate di limone e cedro. Con l'invecchiamento, emergono invece sentori terziari di miele, mandorla e frutta secca, che impreziosiscono la complessità aromatica del vino. In bocca il Timorasso Derthona di Oddero sorprende per la freschezza minerale e la struttura elegante. Il finale è lungo e appagante, con echi di frutta secca e miele.

La tenuta vinicola degli Oddero è un'autentica terrazza naturale che abbraccia il cuore dell'enologia piemontese. Qui il vigneto è più di una semplice coltivazione. E' piuttosto una tradizione, tramandata di generazione in generazione. Un patrimonio familiare che va preservato e valorizzato. I vigneti della famiglia Oddero sono disseminati sulle pendici delle colline più prestigiose. Qui, tra le migliori posizioni, o "sorì" come sono conosciute localmente, maturano i vitigni simbolo della regione: il nobile Nebbiolo, cuore pulsante del Barolo e del Barbaresco, il Moscato, e la Barbera. "Poderi e Cantine Oddero" sono un marchio storico nel mondo del vino. Oggi, le redini dell'azienda sono nelle mani di Mariacristina e Mariavittoria, figlie di Giacomo Oddero, pronte a raccogliere una [illegible] Oddero.

La Vigna

Terreno	
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Timorasso
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Rigida selezione manuale delle uve in vigneto. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 18 °C max. Viene effettuata fermentazione malolattica. L'affinamento avviene in parte in botte grande di rovere Austriaco per 1 anno, la restante parte in vasca d'acciaio. A seguito del periodo di invecchiamento le due masse vengono assemblate. Prima di essere messo in commercio il vino riposa 4 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Giallo intenso con riflessi dorati. Sentori raffinati floreali, sostenuti da profumi agrumati. Fresco e minerale, con sensazioni di frutti carnosi e maturi.

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