

ACQUISTATO IL



"Monlià" Timorasso Derthona DOC 2023

M O N L I Svinando

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento Guyot

Densità imp. 3500

II 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 Mariavittazian efigipiontaine i iavvireno Oddecia i ofigiora a leggetedapiaratue a controllata di 18 °C max. Viene effettuata fermentazione malentalliogico più inammente a avviito controllata di 18 °C max. Viene effettuata fermentazione malentalliogico più ininovazioni pendengi in vais una adparobiata. Il Asisseguitta tradizioni del ininovazioni amento 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.

Bianco, pemontese e di carattere

2023

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

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