ACQUISTATO IL .....

# Timorasso Colli Tortonesi DOC 2016 2016




## Nessun compromesso

100% Timorasso. Un vino che non accetta compromessi. Bianco diretto e minerale, è la bottiglia che puoi scordare senza problemi per anni in cantina. Il Timorasso, infatti, come il grandi vitigni a bacca bianca del Nord Europa, è un'uva che, grazie alla sua naturale freschezza, ha una capacità di invecchiamento assolutamente invidiabile. Fabio Cogo lo lavora con passione e competenza, estraendo tutto il buono dal frutto di partenza, senza snaturarlo con maturazioni eccessive. La sua grande complessità è data soprattutto da una prolungata permanenza del vino sulle proprie fecce nobili. Una maturazione sur lie che garantisce al vino di evolvere bene, senza invecchiare precocemente. Colore giallo paglierino, ha sentori di fiori freschi di camomilla, mandorle tostate, miele e noci. In bocca è decisamente intenso, molto persistente e piacevolmente fresco. Ottimo in abbinamento a piatti dal sapore leggermente dolciastro, come un favoloso risotto mantecato con il burro e il formaggio. Ottimo anche con la frittura.

Sassobraglia è una piccola azienda agricola piemontese, condotta con passione dal suo titolare, Fabio Cogo. Si trova in Val Borbera, sull'appennino alessandrino, nella parte meridionale della regione, quasi al confine con la Liguria. Una terra decisamente particolare poiché, pur trovandosi nell'entroterra, gode di un clima mite dovuto alla presenza del mare non troppo distante in linea d'aria. Qui il Timorasso trova uno dei territori di maggiore elezione. Viene usato per produrre vini bianchi dal carattere deciso, con una proverbiale capacità di invecchiamento in bottiglia. L'azienda Sassobraglia deve il nome all'impianto della vigna che si trova su un suolo particolarmente sassoso. Vigneti coltivati con grande cura che si estendono per circa 3 ettari. Situati tra i 450 e i 750 metri di altitudine, permettono alla piccola azienda piemontese di vantare una produzione limitata ma di alta qualità.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Calcareo argilloso |
| **Esposizione** | Sud Est |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 4000 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Piemonte |
| **Uve** | 100% Timorasso |
| **Gradazione** | 13% vol |
| **Temp. Servizio** | 14 gradi |
| **Quando Berlo** | Vino con una grande longevità |
| **Abbinamento** | Aperitivo, Menu di pesce |
| **Vinificazione** | Pressatura soffice, sfecciatura, fermentazione a temperatura controllata, affinamento sulle fecce nobili. |
| **Sensazioni** | Colore giallo paglierino, al sapore riflessi minerali, sentori di camomilla, prugne mature, mandorle tostate, miele, noci. Intenso, persistente floreale e fruttato. |

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