ACQUISTATO IL .....

Timorasso "Piccolo Derthona" DOC 2025 2025



Territoriale e artigianale

"Un territorio, un vino, un vitigno". Questa semplice dichiarazione è riportata sull'etichetta del Piccolo Derthona prodotto da Luca Canevaro Vignaiolo. Parole semplici che non lasciano spazio a dubbi sulla natura territoriale e artigianale di questo interessante bianco piemontese, ottenuto da 100% uve Timorasso. Vino caratterizzato da una struttura semplice e piacevole e un contenuto alcolico moderato, subisce un affinamento in vasca di acciaio inox di 6 mesi, in contatto con le proprie fecce fini, prima di essere messo in bottiglia. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino vivace con leggeri riflessi verdognoli. Al naso rivela una buona concentrazione, con un bouquet fresco che richiama note di fiori bianchi, agrumi e frutta fresca. E' all'assaggio, però, che questo Piccolo Derthona sa davvero stupire, offrendo un sorso minerale, fresco e leggermente sapido. Vino super versatile, questo Timorasso in purezza è perfetto con il pesce ma non fatica ad accompagnare anche piatti a base di carne bianca.

Sono i piccoli produttori come Luca Canevaro Vignaiolo a rendere grande il mondo del vino italiano. Vignaioli appassionati che curano i loro vigneti come giardini, dando vita a vini profondamente territoriali e inimitabili. La storia di Luca Canevaro, in particolare, ha origini relativamente recenti. L'azienda nasce, infatti, nel 2016 come spin off dell'antica azienda agricola familiare. Oggi la cantina è guidata da Luca e Stefano e può contare su circa 10 ettari vitati, completamente coltivati in agricoltura biologica certificata. Siamo sui Colli Tortonesi, zona collinare del basso Piemonte, fra Lombardia e Liguria, con un'altitudine che varia da 170 metri sul livello del mare e arriva fino a quasi 500 metri. Nei due giovani è profondamente radicato il legame con il loro territorio e per questo hanno scelto di puntare esclusivamente su vini simbolo delle loro colline. L'azienda fa parte della FIVI, la federazione italiana vignaioli indipendenti, che raggruppa tutti i piccoli vignaioli d'Italia, intenti nella produzione di vini tipici, autentici e originali.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Timorasso 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Pressatura soffice e batonnage di 6 mesi sulle fecce fini a temperatura controllata in vasche di acciaio inox
Sensazioni	Colore giallo paglierino, in bocca minerale, fresco e leggermente sapido.

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