ACQUISTATO IL .....

Derthona Timorasso Ca' degli Olmi DOC 2023 2023



Uno dei vini più rappresentativi dei Colli Tortonesi

Dei Colli Tortonesi, il Timorasso sta diventando uno dei vini più rappresentativi. Bianco di bel carattere, questi interessanti vini hanno la capacità di invecchiare bene, acquisendo con il tempo sfumature davvero uniche. 100% uva Timorasso, nelle intenzioni del vignaiolo questo Derthona "Cà Degli Olmi" rappresenta la migliore espressione di questo vitigno autoctono. Nasce da uve raccolte a mano nelle zone più vocate da piante con un'età media di circa 20 anni. In cantina la lavorazione è semplice ma accurata e culmina con un periodo di affinamento di circa un anno, sulle proprie fecce fini, a temperatura controllata, in vasche di acciaio. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, con profumi intense e un gusto piacevolmente minerale e sapido. Bianco di grande struttura, non teme il passare del tempo. Se ben conservato in cantina, infatti, è in grado di evolvere per anni, in attesa di essere stappato quando il menù è di quelli giusti. Perfetto, per esempio, con un gustoso risotto alla parmigiana o una insolita zuppa di cipolle.

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	14% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Pressatura soffice e batonnage di 12 mesi sulle fecce fini a temperatura controllata in vasche di acciaio
Sensazioni	Colore giallo paglierino, in bocca minerale, sapido e dalla grande struttura

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