ACQUISTATO IL .....

Derthona Colli Tortonesi DOC Timorasso 2022 2022



Grande fascino, eleganza e potenza

Una varietà antica, autoctona dei colli tortonesi. E' il Timorasso, oggi riportato a nuova vita con il nome di Derthona. Un bianco dal grande fascino, elegante e potente. Un bianco da veri intenditori, dotato di una naturale mineralità e una incredibile capacità di maturare a lungo. L'uva, in questo caso raccolta rigorosamente a mano, viene conferita in cantina in cassette da 20 chili. Immediatamente diraspata e pigiata viene macerata a freddo per 12 ore. Al termine di questa fase, dopo una pressatura soffice, il mosto viene passato in tini di acciaio per la fase di fermentazione. Al termine il vino rimane sempre in acciaio per circa 10 mesi, a bassa temperatura e in contatto con le proprie fecce fini, per una fase di affinamento e per aumentarne la complessità. Si scopre così un bel calice caratterizzato da un colore oro con riflessi verdognoli. Al naso, il bouquet è ampio e richiama immediatamente alla memoria i frutti esotici e la frutta dolce a polpa bianca. In bocca, invece, è piacevolmente fresco, avvolgente ed armonico, con una lunga persistenza gustativa. E' un favoloso aperitivo, ma anche a tavola sa sempre come ben figurare. Con gli antipasti a base di pesce, per esempio, o con un risotto di mare o dei semplici taglieri di salumi e formaggi freschi o poco stagionati.

Fondata dal primo Re d'Italia nel 1858. Basterebbe questa scritta che campeggia sul sito di Fontanafredda per dare il senso a un'azienda che definire "storica" è quasi riduttivo. Fontanafredda nasce da una storia d'amore. Venne infatti donata da Vittorio Emanuele II alla sua amata Rosa Vercellana, la celebre "bella Rosina". Al di là di questo gossip ante litteram, però, Fontanafredda rappresenta da sempre un punto di riferimento per la viticoltura regionale e italiana in genere. Appartengono a questa cantina, infatti, molti primati curiosi. La prima vigna a Barolo venne acquistata nel 1866 e al 1870 risale la prima vinificazione. Nel 1886 i Barolo di Fontanafredda giungono in America e nel 1887 vengono realizzate le prime vasche in cemento d'Europa. Risale infine al 1959 la produzione del primo spumante metodo classico, precursore dell'Alta Langa DOCG. L'ultimo passaggio che indichiamo della gloriosa storia di questa cantina, dopo la sua acquisizione da parte di Oscar Farinetti e Luca Baffigo, è nel 2018. Da quell'anno l'azienda produce vini Biologici certificati. Oggi Fontanafredda, che esporta in oltre 60 paesi nel mondo, può contare su un complesso di 120 ettari vitati. E nelle sue cantine riposano oltre 2,5 milioni di bottiglie di Barolo in attesa di essere messe sul mercato. Lunga vita a… Fontanafredda!

La Vigna

Terreno	Terreno calcareo limoso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Timorasso 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Vinificazione: l'uva, raccolta rigorosamente a mano, viene conferita in cantina in cassette da 20 chili. Immediatamente diraspata e pigiata viene macerata a freddo per 12 ore a una temperatura di 8 °C. Al termine della macerazione viene effettuata la spremitura soffice delle uve tramite pressatura e il mosto, dopo una sosta in vasca di 24 h circa, viene travasato al fine di separare i depositi più grossolani. Infine, all'interno di tini di acciaio avviene la fermentazione alcolica che si prolunga per circa 30 giorni a temperature comprese tra i 15°-17°. Affinamento: in acciaio per 10 mesi a bassa temperatura mantenendolo sulle fecce fini per aumentare la complessità aromatica e la sensazione di volume. Dopo la stabilizzazione a freddo viene messo in bottiglia.
Sensazioni	Il colore è giallo paglierino intenso, consistente e limpido. All'olfatto il bouquet è aromatico e ricorda i frutti esotici, nonchè frutta a polpa bianca. In bocca è piacevolmente fresco, avvolgente ed armonico, con una lunga persistenza gustativa.

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