



ACQUISTATO IL

"Derthona" Timorasso Colli Tortonesi DOC 2022

2022

Bianco di gran corpo



Svinando

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	7000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Timorasso

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 8-10 anni

Abbinamento Piatti a base di pesce

Vinificazione Fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in bottiglia

Sensazioni Di colore giallo paglierino intenso. Al naso si presenta fine, molto persistente e fruttato. In bocca risulta morbido ed equilibrato

Oggi ci troviamo sui Colli Tortonesi, nell'angolo sud-orientale della provincia di Alessandria. Qui la vite affonda le radici in un terreno unico, dominato da marne calcaree e argille chiare. Questo mosaico di suoli regala ai grappoli un'impronta minerale inconfondibile. Inoltre il microclima gioca un ruolo decisivo. Le correnti calde della vicina Liguria incontrano i venti freschi che scendono dalle montagne. L'escursione termica tra giorno e notte protegge la freschezza e concentra gli aromi. Derthona era l'antico nome romano della città di Tortona e da questo legame storico nasce il movimento di rinascita che ha salvato dall'estinzione un patrimonio enologico incredibile. Stiamo parlando del Timorasso, vitigno autoctono a bacca bianca che possiede una buccia spessa e una naturale ricchezza di acidi e zuccheri. Proprio per questo non serve aggiungere altre uve nel blend. Il Timorasso fa tutto da solo, esprimendo un carattere potente e una personalità fuori dal comune. Le vigne di casa Broglia si trovano a un'altitudine di circa 250 metri sul livello del mare. La vendemmia viene eseguita a mano per selezionare soltanto i grappoli migliori. In cantina la fermentazione si svolge in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento prosegue sempre in acciaio sui lieviti nobili per diversi mesi. Nessun passaggio in legno per preservare la nitidezza del frutto e la purezza del varietale. Colore giallo paglierino carico, impreziosito da brillanti riflessi dorati, al naso l'impatto è intenso e profondo. Emergono note di mela cotogna, pesca gialla e miele d'acacia, accompagnate da sfumature floreali e una netta sensazione minerale di pietra focaia. In bocca l'acidità vibrante sostiene la struttura, mentre il finale resta lungo, sapido e agrumato. Vino dotato di un buon potenziale di invecchiamento, se ben conservato in cantina con il passare del tempo sviluppa complesse note di idrocarburi.

Ci troviamo nel cuore del Gavi DOCG, nell'estremo sud del Piemonte, un territorio fortunato dove il clima montano dell'Appennino incontra le brezze temperate provenienti dal Mar Ligure. Qui il vitigno Cortese trova il suo habitat naturale, regalando bianchi dalla straordinaria freschezza, sapidità e longevità. Broglia vanta un patrimonio viticolo raro e prezioso costituito da ben 70 ettari di vigneto accorpato in un unico grande corpo. I suoli prevalentemente marnosi e calcarei conferiscono alle uve una spiccata mineralità, che si traduce nel calice in una nitida eleganza e in una firma gustativa inconfondibile. Fondata nel 1972, fin dagli anni '80 l'azienda ha intrapreso un percorso pionieristico. Nel 1983 fu costruita la nuova cantina su progetto del celebre architetto Luigi Vietti, noto per aver disegnato anche le architetture della Costa Smeralda, affiancato dal grande paesaggista Pietro Porcinai per la cura della tenuta. In un'epoca in cui l'uso del legno e del cemento era la norma, Broglia scelse di adottare esclusivamente vasche in acciaio inox. Questa ricerca della qualità è proseguita negli anni attraverso collaborazioni scientifiche di rilievo con università e luminari dell'enologia, tra cui il Professor Attilio Scienza e Donato Lanati, avviando studi avanzati sulla selezione clonale del Cortese e su vinificazioni con minimo apporto di solfiti.

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