



ACQUISTATO IL

Derthona Timorasso Ca' degli Olmi DOC 2021

2021



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 "Ca' 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 Vignaioli 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	Bianco Fermo Secco DOC
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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821