



DERTHONA

COLLI TORTONESI
DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA
TIMORASSO

Da uve Timorasso 100%, vitigno autoctono piemontese.

IN VIGNA: Raccolta manuale e scelta delle uve in cassette verso la fine di agosto.

IN CANTINA: Raffreddamento delle uve e pigiatura soffice a grappoli interi. Chiarifica ad ottenere il mosto fiore, fermentazione in vasca d'acciaio a temperatura controllata per circa 20 giorni.

AFFINAMENTO: Permanenza sulle fecce fini con batonnage per 9/10 mesi ed imbottigliamento nel periodo estivo.
Affinamento in bottiglia prima della messa in commercio di almeno un anno.

PRODUZIONE: circa 5.000 bottiglie

FORMATI: 0,75

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore paglierino con riflessi dorati. Profumo tipico, complesso, con sentori di mela e agrumi, seguiti da frutta tropicale fragrante e fiori gialli. Accenni di idrocarburo e pietra focaia con l'affinamento in bottiglia. In bocca si rivela pieno, con un'importante sapidità bilanciata da una freschezza vivace e persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: antipasti piemontesi, piatti di pesce strutturati, risotti, formaggi di medio-lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 °C

Marchesi Alfieri



Marchesi Alfieri

1696

SAN MARTINO ALFIERI
ITALIA

Marchesi Alfieri s.r.l. Società Agricola
Piazza Alfieri, 28 - 14010 San Martino Alfieri (Asti) Piemonte
Tel +39 0141 976015
info@marchesialfieri.it

marchesialfieri.it

