



NOME DEL VINO: TIMORASSO COLLI TORTONESI

La viticoltura

Modalità di vendemmia: manuale in cassette da 20 kg con selezione dei grappoli

L'enologia

Modalità di diraspatura e pigiatura: nessuna

Modalità di pressatura: pressatura soffice di uva intera

Macerazione: nessuna

Affinamento in acciaio di 8 mesi sui propri lieviti senza fermentazione malo-lattica

Successivo affinamento in bottiglia per 7 mesi

Descrizione organolettica

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo fine ed elegante con sentori di fiori bianchi che nel tempo evolvono nel tipico profumo del timorasso di goudron e di pietra focaia.

In bocca è molto corposo, ma allo stesso tempo molto sapido e tipicamente minerale. Una sostenuta vena acida lo mantiene vivo, piacevole e molto persistente.

Abbinamenti consigliati

Acciughe impanate ripiene di formaggio Montebore, risotto ai peperoni con fonduta di taleggio e semi di papavero