

TERREDAVINO®

COLLI TORTONESI D.O.C. TIMORASSO "DERTHONA"



INFORMAZIONI TECNICHE:

Vitigno:	Timorasso
Resa media:	45 hl/ettaro
Gradazione alcolica:	14,0 % vol. $\pm$ 0,5
Zuccheri:	2 gr/l $\pm$ 2
Acidità totale:	5,50 gr/l $\pm$ 0,5

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Il Timorasso è il vitigno a bacca bianca che nel Tortonese, in provincia di Alessandria, ha trovato la sua zona di elezione sin dal Medioevo. Dopo una pigiatura soffice e una breve macerazione a freddo, il mosto fiore di prima pressatura viene lasciato a fermentare ad una temperatura di 16-18 °C per esaltarne i profumi varietali. Segue un lungo periodo di affinamento sui lieviti e fecce fini per aumentare la complessità e la longevità del prodotto.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino intenso.

Profumo: complesso, dalle note di frutta matura come pesca e pera, alle note minerali e di pietra focaia.

Sapore: secco, di buon corpo, sapido, di struttura robusta e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo per accompagnare pesce e frutti di mare, carni bianche e formaggi stagionati o erborinati, ma può anche essere servito con piatti vegetariani e salumi piemontesi.

Temperatura di servizio: 10 - 12° C

Referenza	Formato	EAN bottiglia	Imballo	Dimensione imballo	Peso imballo	Pallet	Box Pallet	Box Pallet
Colli Tortonesi DOC "Derthona"	cl 75	8007430 107523	6 pz x ct	cm 26x17,5x31,5	kg 8,15	95 ct = 5x19	72 bt = 3x24	96bt = 4x24

VITE COLTE S.P.A

Via Bergesia, 6 | 12060 BAROLO (CN) ITALIA P.IVA 02793640042 | C.F. 03600700011
tel 0173 564611 - fax 0173 564612 - www.terredavino.it - info@terredavino.it