Derthona Timorasso 2024

Klares, dichtes Zitronengelb. Die Nase ist intensiv und komplex mit fruchtigen Aromen von Birnen und weissem Pfirsich mit blumigen Noten von Akazien- und Weißdornblüten, gefolgt von Wachs und Honigduft. Am Gaumen trocken, warm und füllig weich, mit einer guten Balance zwischen Säure und Alkohol. Ein eleganter, komplexer Weisswein mit ausgeprägtem Abgang.

Produzent	Borgogno
Kategorie	Weisswein
Land	Italien
Region	Piemont
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	2034 - 2036
Traubensorten	Timorasso
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch
Artikelnummer	323602
Passt zu	Fisch, Krustentieren, Kalbfleisch, mildem Käse

Vinifikation

Kaltmazeration im Stahltank während 3 Tage, gefolgt von einer statischen Dekantierung und anschließender Spontangärung in Betontanks bei 17° C Temperatur für 25 Tage. Reifung auf der Feinhefe für 10 Monate und 3 Monate Flaschenreife.

Terroir

Auf den sanften Hügeln von Monleale in den Colli Tortonesi. Böden sind hier überwiegend Ton- und Kalkstein.