Derthona Timorasso 2024

Le nez est intense et complexe avec des arômes fruités de poire et de pêche avec des notes florales d'acacia et de fleurs d'aubépine. Des notes de cire et de miel. En bouche, le Derthona est sec, chaud et plein de douceur, avec un bon équilibre entre l'acidité et l'alcool. Un vin blanc élégant et complexe avec une finale prononcée.

Producteur	Borgogno
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Piémont
Appellation	DOC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	2034 - 2036
Cépages	Timorasso
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	323602
Accord mets et vins	Poisson, Crustacés, Veau, Fromages doux

Vinification

Macération à froid en cuves d'acier pendant 3 jours, suivie d'une décantation statique toujours en cuves d'acier et ensuite d'une fermentation spontanée en cuves de béton à une température de 17° C pendant 25 jours. Maturation sur lies fines pendant 10 mois et ensuite 3 mois d'affinage en bouteille.

Terroir

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