Derthona Timorasso 2024

Al naso è intenso e complesso con aromi fruttati di pera e pesca con note floreali di acacia e fiori di biancospino. Note di cera e miele. Al palato, il Derthona è secco, caldo e corposo, con un buon equilibrio tra acidità e alcol. Un vino bianco elegante e complesso con un finale pronunciato.

Produttore	Borgogno
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Piemonte
Classificazione	DOC
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	2034 - 2036
Vitigni	Timorasso
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	323602
Adatto a	Pesce, Crostacei, Carne di vitello, Formaggi dolci

Vinificazione

Macerazione a freddo in vasche d'acciaio per 3 giorni, seguita da decantazione statica sempre in vasche d'acciaio e successiva fermentazione spontanea in vasche di cemento alla temperatura di 17° C per 25 giorni. Maturazione sulle fecce fini per 10 mesi e successivo affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Terroir

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