



## Timorasso Derthona 2022

**Denominazione:** Colli Tortonesi D.O.C. Timorasso

**Varietà:** Timorasso 100%

Le uve derivano da più vigneti situati nel comune di Monleale, con esposizione sud-est e sud-ovest. Il terreno è calcareo-argilloso.

**Vinificazione:** la fermentazione, di circa 4 settimane, viene effettuata in parte in ceramica, in parte in tini di legno e in parte in acciaio. Non viene svolta la fermentazione malolattica.

**Invecchiamento:** 10 mesi complessivi tra ceramica, tino in legno e acciaio, a contatto con le fecce fini.

**Descrizione:** nel bicchiere si presenta limpido, di colore giallo intenso con riflessi verdolini; al naso sentori fruttati che ricordano la pera, la pesca e floreali come fiori di acacia e biancospino; si percepisce inoltre una caratteristica nota di miele. Dopo 2/3 anni si avvertono maggiormente le note minerali, in alcuni casi accentuate dal sentore tipico di idrocarburo, che impreziosisce il vino. In bocca risulta secco, caldo e morbido, molto equilibrato; non presenta spigoli e nel finale si percepisce bene una buona acidità che dona molta lunghezza e persistenza al palato.

