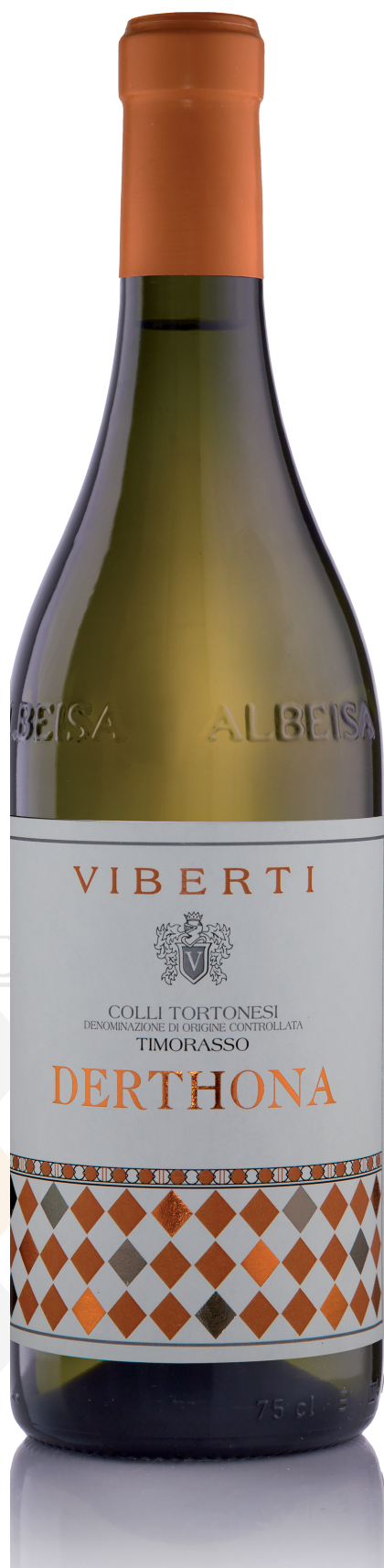




— V I B E R T I —

Barolo - Italia



DERTHONA

Colli Tortonesi DOC Timorasso
2024

Specifiche

Tipologia: vino bianco

Varietà uve: 100% Timorasso

Denominazione: Colli Tortonesi DOC

Zona di produzione: Monleale (AL), Colli Tortonesi

Data di inizio vendemmia: 9 Settembre

Valori analitici

Gradazione alcolica: 12.5 % vol

Acidità totale: 6.4 g/l

Primo anno di produzione del vino: 2021

Andamento climatico

L'annata 2023 nei Colli Tortonesi è stata caratterizzata da un andamento climatico equilibrato, con un inverno mite, una primavera fresca e regolare e un'estate molto calda e secca, interrotta da alcune piogge providenziali che hanno favorito la maturazione graduale delle uve. Il mese di settembre ha offerto giornate soleggiate e notti con pochi sbalzi termici, che hanno favorito lo sviluppo della struttura del Timorasso.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: giallo paglierino nei primi 3-4 anni di vita per poi volgere al dorato

Profumi: pesca, fiori di acacia e biancospino. Le note di idrocarburo e minerali sono predominanti dopo alcuni anni di maturazione in bottiglia.

Temperatura di servizio: 14°C

Capacità di evoluzione: 15 + anni

Vinificazione

Selezione delle uve durante la vendemmia e Raccolta manuale in cassette da 20 kg. Dopo la pressatura soffice i mosti vengono stoccati in serbatoi di acciaio per la decantazione naturale. La fermentazione alcolica con lieviti indigeni avviene in serbatoi a temperatura controllata tra i 10° e 13° C per un periodo medio di 15 giorni e alla temperatura di 17° C per ulteriori 10 giorni.

Affinamento

La fermentazione malolattica non avviene a causa della temperatura di stoccaggio e a causa delle caratteristiche di estrema acidità e pH basso tipiche del vitigno. L'affinamento sulle proprie fecce prosegue per circa 10-12 mesi, ed almeno una volta a settimana il rimescolamento delle stesche ed il vino (batonnage).