



TIMORASSO DOC DERTHONA

Nome prodotto: Colli Tortonesi Timorasso DOC Derthona

Uve: 100% TIMORASSO

Zone produzione: Monleale e colli Tortonesi

Esposizione e altitudine: sud – ovest; sud, est; 500 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno: calcareo limoso

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell'impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: fine settembre

Temperatura di servizio: 6/8 °C

Scheda tecnica

In seguito alla vendemmia manuale di uve timorasso dai nostri vigneti nei Colli Tortonesi e Monleale, si passa ad una macerazione di circa 3 giorni a freddo. Decantazione statica sempre in acciaio e successiva fermentazione spontanea in cemento a circa 17°C di temperatura per 25 giorni. Affinamento in acciaio per 10 mesi e successivamente 7 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo intenso, consistente e molto limpido. Al naso è complesso: nei primi anni si avvertono profumi fruttati, che ricordano la pera, la pesca, e floreali, di fiori di acacia e biancospino, miele ed idrocarburi. In bocca risulta secco, largo, caldo e morbido, dominato da un buon equilibrio tra alti tenori di alcool ed alto contenuto in acidi organici; non presenta spigoli, ma emerge un corpo equilibrato e molto persistente.

Abbinamento perfetto

Il Derthona si abbina perfettamente a ricette ricche, a piatti di pesce come alici, capesante, ma anche agli antipasti della cucina piemontese come l'*insalata russa* (verdure lessate tagliate a pezzetti unite alla maionese), il *vitello tonnato* (sottili fette di carne cotta servita fredda accompagnate dalla salsa di uovo e tonno), carne cruda all'abese con tartufo; ai secondi come i fiori di zucca ripieni, alle verdure in pastella e ai formaggi erborinati a pasta grassa. Ma anche il *Montébore*. Spaziando tra le tradizioni mondiali troviamo in Francia la *raclette* (formaggio fuso accompagnato con salumi e verdure), l'*escargot a Bourguignonne* (lumache con burro, aglio e prezzemolo), la *French onion soup*. In Spagna al *polpo alla gallega*. In Svezia la *skagenröra* (salsa di gamberetti con salmone affumicato e maionese). In Islanda *Plokkfiskur* (halibut cotto con patate lesse). In India il *samosa* (snack di pasta fritta ripieno di verdure, legumi, carne). In Thailandia il *Yum Nua* (insalata di manzo). In Giappone i piatti cotti secondo il metodo della *tempura*.



TIMORASSO DOC DERTHONA

Product Name: Colli Tortonesi Timorasso DOC Derthona
Grape Variety: 100% TIMORASSO
Growing Location: Monleale and hills around Tortona
Vineyard position: South – West, South – East; 500 mt. a.s.l.
Soil: clay/limestone soil
Wine training system: guyot
Planting density: 5.000 plants/ha
Grape harvest: end of September
Serving temperature: 6/8 °C

Technical Profile

Following a manual harvest of timorasso grapes in our vineyards in Monleale e Colli Tortonesi, a cold maceration in steel tanks of 3 days takes place followed by a static decantation always in steel and subsequent spontaneous fermentation in concrete tanks at 17° C temperature for 25 days. Refinement in steel for 10 months and then 7 months of refinement in the bottle.

Tasting notes

Intense yellow, very clear and consistent. It is intense and complex on the nose: in the early years there are fruity smells reminiscent of pear, peach and floral smells such as acacia flowers and hawthorn and mineral notes. The honey note is very typical of this wine. In the mouth, the Derthona is a dry, warm and soft wine with a good match between high levels of alcohol and high content in organic acids. It has no edges but the texture is balanced and very persistent.

Perfect pairing

Derthona goes perfectly with rich recipes, with fish dishes such as anchovies, scallops, but also with Piedmontese cuisine appetizers such as *russian salad* (boiled vegetables cut into small pieces combined with mayonnaise), *veal with tuna sauce* (thin slices of cooked meat served cold accompanied by egg and tuna sauce), raw Albese meat with truffles. Stuffed courgette flowers, vegetables in batter and blue cheeses with a fat paste. But also *Montébore*. In France we find *raclette* (melted cheese with cold cuts and vegetables), *escargot a Bourguignonne* (snails with butter, garlic and parsley), *French onion soup*. In Spain with *Galician octopus*. In Sweden, *skagenröra* (shrimp sauce with smoked salmon and mayonnaise). In Iceland *Plokkfiskur* (halibut cooked with boiled potatoes). In India the *samosa* (fried dough snack stuffed with vegetables, legumes, meat). In Thailand the *Yum Nua* (beef salad). In Japan, dishes cooked according to the *tempura method*.