



TIMORASSO DOC DERTHONA SCALDAPULCE 2019



Nome prodotto: Colli Tortonesi Timorasso Doc Derthona Scaldapulce

Uve: 100% TIMORASSO

Zone produzione: Monleale - vigna Scaldapulce

Esposizione e altitudine: sud - ovest; sud, est; 250 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

Grado alcolico: 14%

Temperatura di servizio: 6/8 °C

Scheda tecnica

Un inizio d'anno caratterizzato da un andamento climatico avaro di precipitazioni sia nevose che piovose, è giunto fino a marzo con temperature superiori alle medie stagionali. Aprile ha riportato la variabilità con le piogge necessarie alla campagna, che hanno rallentato la fenologia della vite ritardando i normali lavori in vigneto. Questa condizione climatica è continuata fino a tutto maggio con diversi giorni di pioggia che hanno reso complessa la gestione del vigneto. Giugno è stato un mese tra i più caldi dell'ultimo decennio, con un episodio unico nel suo genere nell'ultima settimana del mese con una fase di caldo e temperature massime di poco sotto dei 40° C. Luglio è stato invece a doppia velocità, con due perturbazioni che hanno portato pioggia e temperature più fresche per il periodo. Come spesso accade il periodo decisivo si restringe ai mesi finali di agosto e settembre: ad agosto era in preventivo che l'epoca della raccolta sarebbe avvenuta in un periodo più tradizionale: il mese è stato nella media e con una breve nuvolosità e piovoschi, mentre settembre ha portato nuove precipitazioni seppur in singoli giorni, con un carattere estivo e forti sbalzi termici molto favorevoli alla qualità delle uve, così da portare in cantina le uve Timorasso nel pieno della loro maturazione. In seguito alla vendemmia manuale di uve timorasso dal nostro vigneto Scaldapulce a Monleale, dove andiamo a selezionare le uve migliori e con una perfetta esposizione, si passa ad una criomacerazione. Decantazione statica sempre in acciaio e successiva fermentazione spontanea in cemento a circa 17°C di temperatura per 25 giorni. Affinamento in acciaio sulle fecce fini per 18 mesi per esaltare le note verticali e successivamente 7 mesi di affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Colore oro fuso con i suoi riflessi verdolini. Al naso è intenso e variegato con una spiccata presenza di mineralità. In bocca risulta verticale, sapido, largo, strutturato e molto persistente. Un vino che si presta bene ad un lungo affinamento.

Abbinamento perfetto

Il Derthona Scaldapulce 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'albese con tartufo; 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 skagenrora (salsa di gamberetti con salmone affumicato e maionese). In Islanda *Plökkfiskur* (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 SCALDAPULCE 2019



Product Name: Colli Tortonesi Timorasso DOC Derthona
Grape Variety: 100% TIMORASSO
Growing Location: Monleale – Vigna Scaldapulce
Vineyard position: South – West, South – East; 250 mt. a.s.l.
Soil: clay/limestone soil
Wine training system: guyot
Planting density: 5.000 plants/ha
Grape harvest: end of September
Alcohol content: 14%
Serving temperature: 6/8 °C

Technical Profile

A beginning of the year characterized by a climatic trend lacking in both snow and rain, reached March with temperatures above the seasonal average. April reported the variability with the rains necessary for the vineyards, which slowed down the phenology of the vine by delaying normal work in the vineyard. This climatic condition continued until the end of May with several days of rain which made the management of the vineyard complex. June was one of the hottest months of the last decade, with a unique episode of its kind in the last week of the month with a phase of heat and maximum temperatures just below 40 ° C. July was instead at double speed, with two perturbations that brought rain and cooler temperatures for the period. As often happens, the decisive period is restricted to the final months of August and September: in August it was estimated that the harvest time would take place in a more traditional period: the month was average and with a short cloudiness and rain, while September brought new rainfall, albeit in single days, with a summer character and strong temperature changes very favorable to the quality of the grapes, so as to bring the Timorasso grapes to the cellar in full ripeness. Following a manual harvest of timorasso grapes in our vineyards Scaldapulce in Monleale, a cold maceration in steel tanks 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 on the lees for 18 months in order to enhance the vertical notes and then 7 months of refinement in the bottle.

Tasting notes

Deep gold color with green highlights. It is intense and complex on the nose, with mineral notes. In the mouth, the Derthona Scaldapulce is savory, full bodied, structured and very persistent. A wine that lends itself well to a long aging.

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, 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). In Spain with *Galician octopus*. In Sweden, skagenrora (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.