

DERTHONA











TIMORASSO

DOC

COLLI TORTONESI



Morbide strisce orizzontali, caratteristiche storiche e distintive che identificano l'origine e il savoir-faire di Fontanafredda. Un vitigno antico, storicamente autoctono dei colli tortonesi, il Timorasso, oggi riportato in vita prendendo il nome di Derthona. Grande mineralità con un fascino floreale di grande eleganza e potenza.

 Timorasso	 250 m.s.l.m	 Fine Settembre	 0,75L
 Colli Tortonesi	 Sud-ovest	 14 - 14,5 % vol	
 Terreno calcareo e limoso	 Sistema: guyot 4500 ceppi/ha	 10-12 °C	

NOTE TECHINCHE

Vinificazione: l'uva, raccolta rigorosamente a mano, viene conferita in cantina in cassette da 20 chili. Immediatamente diraspata e pigiata viene macerata a freddo per 12 ore a una temperatura di 8 °C. Al termine della macerazione viene effettuata la spremitura soffice delle uve tramite pressatura e il mosto, dopo una sosta in vasca di 24 h circa, viene travasato al fine di separare i depositi più grossolani. Infine, all'interno di tini di acciaio avviene la fermentazione alcolica che si prolunga per circa 30 giorni a temperature comprese tra i 15°-17°.

Affinamento: in acciaio per 10 mesi a bassa temperatura mantenendolo sulle fecce fini per aumentare la complessità aromatica e la sensazione di volume, e dopodichè imbottigliato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore oro si fonde ai suoi riflessi verdognoli. All'olfatto il bouquet è aromatico e rievoca i frutti esotici, nonchè frutta a polpa bianca. In bocca è piacevolmente fresco, avvolgente ed armonico, con una lunga persistenza gustativa.

ABBINAMENTI

Servito fresco è un grande aperitivo e a tavola è ideale con gli antipasti a base di pesce, risotti di mare e, perchè no, con formaggi stagionati.

DERTHONA











TIMORASSO

DOC

COLLI TORTONESI



Soft horizontal stripes, historic and distinctive features that identify Fontanafredda's origin and savoir-faire. An ancient grape variety, historically indigenous to the Tortona hills, Timorasso, now brought back to life by taking the name of Derthona. Great minerality with a floral charm of great elegance and power.

 Timorasso	 250 m. a.s.l	 End of September	 0,75L
 Tortona Hill	 South-west	 14 - 14,5 % vol	
 Ground limy limestone	 System: guyot 4500 plants/ha	 10-12 °C	

TECHNICAL NOTES

Vinification: the grapes, rigorously harvested by hand, are delivered to the cellar in 20-kilo boxes. Immediately de-stemmed and pressed, it is cold macerated for 12 hours at a temperature of 8 ° C. At the end of the maceration, the grapes are softly squeezed and the must, after a rest in the tank for about 24 hours, is decanted in order to separate the coarser deposits. Finally, alcoholic fermentation takes place inside steel vats and lasts for about 30 days at temperatures between 15 ° -17 °.

Ageing: in stainless steel tanks for 10 months at low temperature, keeping it on the fine lees to increase the volume and the aromatic complexity, and then bottled.

TASTING NOTES

The gold color that blends with its greenish reflections. On the nose the bouquet is aromatic and reminiscent of exotic fruits, as well as white pulp fruit. In the mouth it is pleasantly fresh, enveloping and harmonious, with a long gustatory persistence.

PAIRINGS

Served chilled it is a great aperitif and at the table it is ideal with fish-based appetizers, seafood risottos and seasoned cheese.