



FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858

DERTHONA

Coraggio, generosità e gentilezza: delicati come il petalo di una rosa, fieri come un leone. Lo stemma di Tortona è rappresentato da un leone rampante che tiene tra le zampe anteriori una rosa, che rappresenta i tre doni del territorio che, secondo la tradizione, sarebbero il **coraggio**, la **generosità** e la **gentilezza**. Così è il nostro Derthona, delicato come un petalo di rosa, ma allo stesso tempo fiero ed orgoglioso: una rappresentazione della resilienza e delle potenzialità di questo territorio.

NOTE TECNICHE

L'uva raccolta a mano e riposta in piccole cassette viene convogliata intera in pressa, in modo che la buccia sia conservata al meglio. Dopo una pressatura soffice, il mosto viene conservato per 24 ore circa in vasche di acciaio, dove si ha una decantazione naturale che consente di separare le parti solide più grossolane, al fine di ottenere un mosto più limpido. Nell'arco di 24-48 ore si innesca la fermentazione alcolica, la quale si protrae per circa 30 giorni a temperatura compresa tra i 15-17°. A fermentazione ultimata previo travaso il vino inizia un periodo di maturazione che si protrae per circa 10 mesi sulle proprie fecce fini con periodici bâtonnage, con lo scopo di aumentarne l'aromatica e la gradevolezza gustativa. Al termine di questo periodo il vino è pronto per essere messo in bottiglia per perfezionare il proprio affinamento prima di essere degustato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel calice si presenta con un elegante colore dorato, arricchito da riflessi verdognoli che ne esaltano la luminosità. Al naso, il bouquet è ricco e aromatico, rievocando i profumi dei frutti esotici, accanto a note di frutta a polpa bianca, tra cui la pera e la mela. La sapidità è accentuata, grazie alle proprietà minerali del terroir da cui proviene. Al palato, la sua freschezza piacevole si fonde con una texture avvolgente e armonica, offrendo una sensazione equilibrata, rotonda e fine. La lunga persistenza gustativa lascia un finale raffinato, che richiama la complessità aromatica e invita a un nuovo sorso.

ABBINAMENTI

Il Derthona si abbina perfettamente a ricette ricche e dai sapori autentici, quali piatti di pesce come cannolicchi gratinati, alici e gamberi in agrodolce. Ma anche agli antipasti della cucina italiana come il carpaccio e il baccalà mantecato; ai secondi come carciofi, peperoni arrostiti e melanzane alla griglia, sino alle verdure in pastella e ai formaggi a pasta dura ed erborinati, come lo Stilton. Esplorando le tradizioni di tutto il mondo troviamo in Australia il Tuna mornay e in Francia le Coquilles saint-Jacques e il Gratin dauphinois (a base di patate e di crème fraîche). In Portogallo l'Arroz de marisco e la Massa à lavrador

(piatto rustico con carne di maiale, pancetta e verdure). In Malesia il Laska (zuppa di noodle piccante), in Giappone i piatti cotti secondo il metodo della tempura. In Perù carne e verdure alla Pachamanca, con cottura su pietra, ed in Ecuador la Ceviche de Camarón, gamberi freschi marinati in succo di lime, cipolla, coriandolo e pomodoro.

TERROIR

Un antico vitigno, storicamente autoctono dei colli tortonesi, il Timorasso, oggi riportato in vita con il nome di Derthona. Vitigno autoctono a bacca bianca coltivato nella zona di Tortona fin dal Medioevo, ma caduto nell'oblio negli anni Ottanta. Oggi, però, è stato riportato in auge da una nuova generazione di viticoltori, dando nuova vita a questa straordinaria regione. Il terreno dei Colli Tortonesi, nei pressi di Monleale, è costituito da argilla compatta proveniente da antichi depositi marini, con strati di marna blu tipica del periodo geologico tortoniano, simile ai terreni che si trovano nella regione del Barolo centrale e occidentale.

Il clima rigido, caratterizzato da inverni rigidi e notevoli escursioni termiche tra il giorno e la notte, gioca un ruolo fondamentale durante il processo di maturazione delle uve, contribuendo allo sviluppo di aromi eleganti e delicati. Grande mineralità con un fascino floreale di grande eleganza e potenza, questo vino ha un incredibile potenziale di invecchiamento ed è per questo che è considerato il "Barolo Bianco".

