



Derthona Timorasso 2022

Klares, dichtes Zitronengelb. Die Nase ist intensiv und komplex mit fruchtigen Aromen von Birnen und weissem Pfirsich mit blumigen Noten von Akazien- und Weißdornblüten, gefolgt von Wachs und Honigduft. Am Gaumen trocken, warm und füllig weich, mit einer guten Balance zwischen Säure und Alkohol. Ein eleganter, komplexer Weisswein mit ausgeprägtem Abgang.

Produzent Borgogno Kategorie Weisswein Land Italien Region Piemont Klassifizierung DOC 2022 Jahrgang Flaschengrösse 75 cl Alkohol 14.0 % Trinktemperatur 10° - 12° 2032 - 2034 Lagerfähigkeit Traubensorten Timorasso Allergie-Infos enthält Sulfite Zusatzinfo Biologisch Artikelnummer 319956



Krustentieren, Fisch



Vinifikation

Kaltmazeration im Stahltank während 3 Tage, gefolgt von einer statischen Dekantierung und anschließender Spontangärung in Betontanks bei 17° C Temperatur für 25 Tage. Reifung auf der Feinhefe für 10 Monate und 3 Monate Flaschenreife.

Terroir

Auf den sanften Hügeln von Monleale in den Colli Tortonesi. Böden sind hier überwiegend Ton- und Kalkstein.

