



Colli Tortonesi D.O.C. Timorasso Derthona

Collocazione
Colli tortonesi (AL)

Varietà
100% Timorasso

Vinificazione
Le uve vengono raccolte a mano e segue una pigiatura soffice, il mosto fermenta a temperatura controllata per circa 10 giorni.

Affinamento
Solo acciaio, con bâtonnage mensili.

Profumi
Sentori fiori d'acacia ed erbe di campo. Con lievi sentori di idrocarburi.

Palato
Attacco rotondo e avvolgente, per chiudere con freschezza e gradevole sapidità.

Abbinamenti
Fritti di pesce, pesce crudo e risotti. (Temperatura di servizio: 10-12°C).

MINERDI