

# VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

## Derthona

### Colli Tortonesi DOC Timorasso



#### TECNICA DI PRODUZIONE

Il vitigno di provenienza è il Timorasso, vitigno a bacca bianca, che nel Tortonese, in provincia di Alessandria, ha trovato la sua zona di elezione sin dal Medioevo.

Dopo una pigiatura soffice e una breve macerazione a freddo, il mosto fiore di prima pressatura viene lasciato a fermentare ad una temperatura di 16-18 °C per esaltarne i profumi varietali. Segue un lungo periodo di affinamento sui lieviti e fecce fini per aumentare la complessità e la longevità del prodotto.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino intenso.

**Profumo:** complesso, dalle note di fiori come acacia e biancospino, alle note mature come pesca e miele, alle note minerali e di pietra focaia.

**Sapore:** secco, di buon corpo, sapido, di struttura robusta e persistente

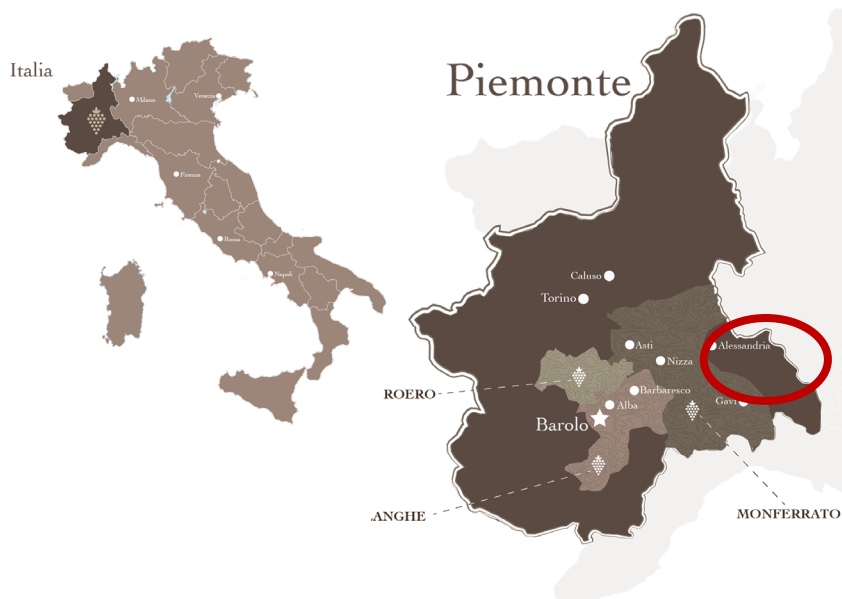
#### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Timorasso

**Gradazione alcolica:** 14.0 % vol.

**Denominazione:** Colli Tortonesi DOC Timorasso

**Maturazione:** almeno 12 mesi in acciaio.





**VertdeVin**  
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

92

*The wine has a pale lemon-yellow color. The nose offers concentration, density, and a beautiful harmony between notes of citrus and tart fruits (lemon zest, bitter orange, grapefruit, crushed Granny Smith apple) and the gourmandise of wildflower honey and stone.*

Jancis Robinson.com

16

*Pale buttercup yellow. Firm apple, pear and grapefruit nose with hints of peach jam and orange blossom. Fresh lemon-curd palate and with good length. Won't disappoint anyone. WS*

**BIBENDA**  
4 GRAPPOLI

**Doctor Wine**  
by Daniele Cernilli

93

**MIGLIORI VINI ITALIANI**  
Luca Maroni

LUCA MARONI 93