



Selezione FIUMANA AEMILIA SCAURI

Colli Tortonesi Di Origine Controllata

Timorasso Riserva

VITIGNO: Timorasso

Vitigno simbolo dei Colli Tortonesi dove trova il suo terroir di elezione nelle argille arenacee terziarie originare dalla formazione di Zebedassi.

Colore giallo dorato; al naso e' minerale con note di fieno e frutta matura, leggere note balsamiche di timo e salvia.

Vino bianco di gran corpo e struttura, sapido e fresco, con un finale lunghissimo. Ben si adatta all'invecchiamento

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Viguzzolo – frazione Vho di Tortona

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA:

Sud - Sud Ovest Da 350-450 mt sul livello del mare

TERRENO:

profondo, di medio impasto, con scheletro arenaceo

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

Carico: 10 gemme/pianta

DENSITA' D'IMPIANTO:

4.500 ceppi/ha

