



Collezione PELLIZZA PICCOLO DERTHONA

Vino Bianco
Timorasso

VITIGNO: Timorasso

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

Colore paglierino carico; fruttato e minerale al naso con sentori di albicocca e ananas, sulle quali inizia a stagliarsi la pietra focaia.

Pieno al palato, avvolgente ed equilibrato con un fresco e lungo finale.

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Avolasca – Viguzzolo – frazione Vho di Tortona

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA:

Est – Sud Est, 250 mt sul livello del mare

TERRENO:

argilloso calcareo

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

Carico: 10 gemme/pianta

DENSITA' D'IMPIANTO:

4.200 ceppi/ha

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale intorno al 20 settembre, criomacerazione di 6 ore in atmosfera inerte; fermentazione a temperatura controllata a cui seguono 6 mesi di affinamento su fecce fini costantemente risospese

