

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

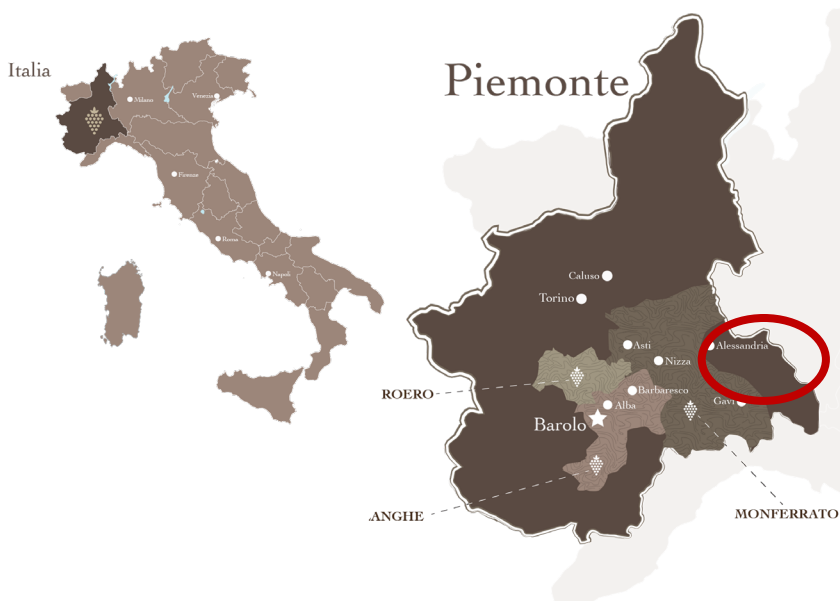
DATI INFORMATIVI

Vitigno: Timorasso

Gradazione alcolica: 14.0 % vol.

Denominazione: Colli Tortonesi DOC Timorasso

Maturazione: almeno 12 mesi in acciaio.



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Derthona 2021

Colli Tortonesi DOC Timorasso



JAMESSUCKLING.COM

91 (10/04/2023)

Bright yellow with glints of green. Pistachio, fennel, apricot pith and sweeter stone fruit allusions verge, almost, into the tropical realm. The finish is silty with wet pebbles. Expansive and impressively long. Yet another mid-weighted, apposite expression that does not get in the way with whatever is on the table. Impressive.

Kerin O'Keefe #KOwine

90 (07/2023)

The savory debut Vite Colte 2021 Timorasso Derthona opens with delicate aromas reminiscent of beeswax, honey and botanical herb. Fermented in stainless steel vats where it then ages and on its lees for one year, it's full-bodied, with flavors of ripe apricot, lemon zest and fennel seed before for closing on a mineral tang. Drink or hold another few years for more complexity.