

# 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

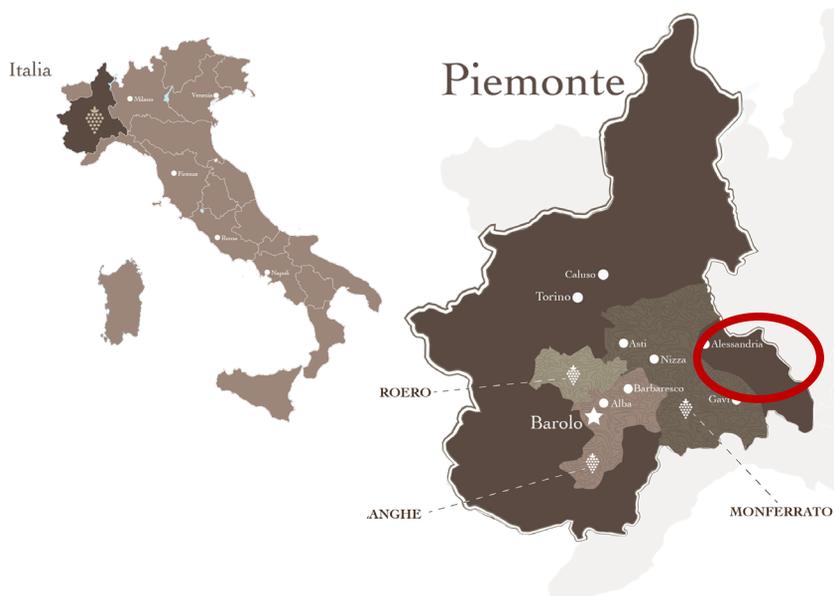
#### DATI INFORMATIVI

**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.*