



Piccolo Derthona

PICCOLO DERTHONA

Il Timorasso prodotto con uve provenienti da vigneti più giovani, che denotano una struttura minore rispetto alla versione DERTHONA. L'affinamento sulle fecce nobili avviene in tempi più brevi, e questo ci permette di ottenere un vino più fresco.

In questa bottiglia, le caratteristiche sono note floreali ed agrumate, mineralità e freschezza. L'abbinamento è con piatti di pesce alla griglia, carni bianche, fritti di verdure; ideale come aperitivo.

PICCOLO DERTHONA

Timorasso produced with grapes coming from younger vineyards, which show a lesser structure than the DERTHONA version. Refinement on noble lees takes place in shorter times, and this allows us to obtain a fresher wine.

In this bottle, the characteristics are floral and citrus notes, minerality and freshness. The pairing is with grilled fish dishes, white meats, fried vegetables; ideal as an aperitif.

VITIGNO: 100% Timorasso

ESPOSIZIONE: Varie

COMUNE DI UBICAZIONE VIGNETO: Sarezzano

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: Vari

NUMERO DI CEPPI PER ETTARO: 4400

ALTITUDINE: m S.L.M. 260-320

NATURA DEL TERRENO: calcareo argilloso

VINIFICAZIONE: raccolta manuale d verso la prima decade di settembre;
piggiatura soffice con successiva fermentazione
vasche di acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 5 mesi in acciaio con batonnage settimanali

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA : 6-7 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

GRAPE VARIETY: 100% Timorasso

EXPOSURE: Various

VILLAGE: Sarezzano

TRAINING SISTEM: Guyot

YEAR OF PLANTING: Various

PLANTS PER HECTARE: 4400

ALTITUDE: meters above sea level 260-320

SOIL COMPOSITION: clay-limestone

VINIFICATION: manual harvesting towards the first decade of September;
soft pressing and fermentation in stainless steel tanks
with controlled temperature .

AGING: 5 months in steel tank

AGING IN BOTTLE: 6-7 months

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C