



Derthona Quadro

DERTHONA QUADRO

Il Timorasso alla base del nostro progetto.

In questa bottiglia, nella versione d'annata, troviamo note floreali ed agrumate che si evolvono invecchiando esaltando la mineralità che contraddistingue questo vino.

L'abbinamento è con piatti di pesce, crostacei, carni bianche, fritti di verdure e piatti Asiatici che spesso hanno una base con salsa di soia.

DERTHONA QUADRO

The Timorasso pillar of our project.

If consumed the year of production you will find floral and citrus notes. If aged, the characteristics evolve with increase minerals that distinguish this wine. Good pairing with fish, shellfish and white meat, and fried vegetables. Asian dishes that have soy sauce in them often pair well with high-acid wines like Timorasso.

VITIGNO: 100% Timorasso
ESPOSIZIONE: Sud-Ovest Nord-Ovest
COMUNE DI UBICAZIONE VIGNETO: Sant'Agata e Sarezzano FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2007-2017
NUMERO DI CEPPI PER ETTARO: 4400
ALTITUDINE: m S.L.M. 280-320
NATURA DEL TERRENO: calcareo argilloso
VINIFICAZIONE: raccolta manuale dei grappoli migliori e a giusta maturazione verso la prima decade di settembre; pigiatura soffice con successiva fermentazione vasche di acciaio inox a temperatura controllata
AFFINAMENTO: 9 mesi in acciaio con batonnage settimanali
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA : 8-12 mesi
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C

GRAPE VARIETY: 100% Timorasso
EXPOSURE: South-West North West
VILLAGE: Sarezzano
TRAINING SISTEM: Guyot
YEAR OF PLANTING: 2007-2017
PLANTS PER HECTARE: 4400
ALTITUDE: meters above sea level 280-320
SOIL COMPOSITION: clay-limestone
VINIFICATION: manual harvesting of the best bunches and correct maturation towards the first decade of September; soft pressing and fermentation in stainless steel tanks with controlled temperature .
AGING: 9 months in steel tank
AGING IN BOTTLE: 8-12 months
SERVING TEMPERATURE: 12-14°C