



MARCHESE D'AZEGLIO



COLLI TORTONESI TIMORASSO DERTHONA MARCHESE D'AZEGLIO



Varietà: 100% Timorasso



Area di Produzione: Sarezzano, nel cuore dei Colli Tortonesi (Sud Piemonte)



Esposizione: sud/est, 300 m slm



Composizione del suolo: argilloso calcareo



Forma di allevamento: Guyot



Produzione per ettaro: 6000/7000 kg



Epoca di vendemmia: Seconda metà di settembre



Vinificazione: Vendemmia manuale in cassette forate da 20 kg dei migliori grappoli, macerazione pellicolare delle uve a freddo per 12-18 ore, successivamente pressatura soffice e fermentazione del mosto in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura (15-16°C) fino all'esaurimento di tutti gli zuccheri



Fermentazione malolattica: Svolta



Affinamento: 12-14 mesi in acciaio sui propri lieviti con frequenti batonnage



Affinamento in bottiglia: 4 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Colore: Giallo paglierino carico con leggeri riflessi dorati



Profumo: Intenso, complesso, con note minerali avvertibili in gioventù e via via più accentuate con l'invecchiamento



Gusto: Ricco, sapido, strutturato, supportato da una buona acidità che lo rende molto idoneo all'invecchiamento



Abbinamenti: Crostacei, primi piatti a base di pesce, formaggi di media stagionatura, carni bianche

MARCHESE D'AZEGLIO

Tel.. +39 338 745 5969 - Email giacoppo@libero.it