

CASCINA PENNA-CURRADO

Derthona Colli Tortonesi
Timorasso **E.P.**
Denominazione di origine controllata



ANNATA: 2023



Timorasso
100%

VIGNETO: Berzano di Tortona, Alessandria.
Uve provenienti da vigneti con un'età di 15 anni ed un'esposizione Est.

VINIFICAZIONE: La fermentazione avviene con infusione delle bucce con un sistema inaspettato ed innovativo a cappello sommerso, al fine di permettere un'estrazione perfetta e mantenere note fresche ed agrumate, senza toni ossidativi. Contatto con le fecce in contenitori di ceramica Clyvert sino al momento dell'imbottigliamento. Malolattica parzialmente svolta. Questo sistema di vinificazione permette di ottenere un vino elegante, complesso e con un forte legame con il territorio.

DESCRIZIONE: Elena è sempre stata affascinata dal territorio dei Colli Tortonesi e dalla potenzialità e versatilità del vitigno Timorasso. Negli ultimi anni ha investito molto nella promozione del Timorasso e, quindi, questo vino non poteva non essere uno dei vini centrali nel nostro nuovo progetto. Al naso si percepiscono note di frutta a polpa gialla, fiori bianchi di acacia e di camomilla. Lievi sentori tropicali. La macerazione a cappello sommerso dona palato un vino di complessità e struttura pur mantenendo una spiccata acidità, mineralità, freschezza e complessità aromatica. Il Timorasso, essendo un vino bianco destinato a un lungo invecchiamento, richiede un'apertura anticipata rispetto al consumo e un servizio in un decanter a una temperatura non inferiore ai 16°C. Questo per esaltarne la complessità.