

CASCINA PENNA-CURRADO

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



ANNATA: 2025



Timorasso
100%

VIGNETO: Berzano di Tortona, Alessandria. Le uve provengono da vigneti di circa 15 anni, caratterizzati da esposizione a Est.

VINIFICAZIONE: La fermentazione si è protratta più a lungo, raggiungendo complessivamente i 42 giorni. L'avvio è stato lento, prima che i lieviti indigeni entrassero pienamente in attività. È stata aumentata la quota di infusione delle bucce tramite un sistema innovativo a cappello sommerso per favorire un'estrazione equilibrata e preservare freschezza e note agrumate, evitando al contempo fenomeni ossidativi. Il vino affina sulle fecce fini per 10 mesi in contenitori di ceramica Clayver, acciaio e, in piccola parte, in botti di acacia. Non viene svolta la fermentazione malolattica.

DESCRIZIONE: Elena nutre da sempre un profondo interesse per i Colli Tortonesi e per le straordinarie potenzialità del Timorasso, vitigno di grande carattere e versatilità. Negli ultimi anni ha dedicato importanti energie alla sua valorizzazione, rendendo questo vino uno dei capisaldi del nuovo progetto aziendale. Al naso si percepiscono profumi di frutta a polpa gialla, fiori bianchi di acacia e camomilla, arricchiti da delicate sfumature tropicali. La macerazione a cappello sommerso conferisce al sorso struttura e profondità, sostenute da una vivace acidità, una marcata mineralità e una notevole freschezza aromatica. Il Timorasso, bianco naturalmente vocato a un lungo potenziale di evoluzione, beneficia di un'apertura anticipata e del servizio in decanter a una temperatura non inferiore ai 16°C, così da esprimere appieno la sua complessità, in particolare nei primi cinque anni di vita.