

CASCINA PENNA-CURRADO

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



ANNATA: 2024



Timorasso
100%

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

VINIFICAZIONE: Fermentazione di 32 giorni, con lieviti indigeni, avviene per la maggior parte con infusione delle bucce attraverso un sistema innovativo e non convenzionale a cappello sommerso, pensato per consentire un'estrazione ottimale e per mantenere note fresche e agrumate, senza toni ossidativi. Il vino rimane a contatto con le fecce in contenitori di ceramica Clayver, acciaio e per una piccola parte in botti di acacia. La fermentazione malolattica non viene svolta. Questo approccio di vinificazione consente di ottenere un vino elegante, complesso e con un forte legame con il territorio.

DESCRIZIONE: Elena è da sempre affascinata dal territorio dei Colli Tortonesi e dalle potenzialità e dalla versatilità del vitigno Timorasso. Negli ultimi anni ha investito con convinzione nella promozione di questo vitigno e, di conseguenza, questo vino non poteva che rappresentare uno dei pilastri del nuovo progetto. Al naso emergono note di frutta a polpa gialla, fiori bianchi di acacia e camomilla, accompagnate da lievi sentori tropicali. La macerazione a cappello sommerso dona al palato struttura e complessità, mantenendo una spiccata acidità, mineralità e freschezza aromatica. Il Timorasso, vino bianco naturalmente predisposto a un lungo invecchiamento, si consiglia di aprirlo in anticipo rispetto al consumo e di servirlo in decanter a una temperatura non inferiore ai 16°C, così da valorizzarne la complessità, in particolare nei primi 5 anni.