



FRANCESCO IANDOLO



DERTHONA

DENOMINAZIONE: *Colli Tortonesi DOC
Timorasso*

VITIGNO: *100% Timorasso*

VIGNETO: *Cà dell'Aglio nel comune di
Brignano-Frascata*

ESPOSIZIONE: *Sud-Ovest*

NATURA DEL TERRENO: *calcareo-argilloso*

ALTITUDINE VIGNETO: *350m*

RESA PER ETTARO: *60 Ql/Ha*

EPOCA VENDEMMIA: *seconda metà di
settembre*

VINIFICAZIONE: *pressatura soffice delle uve e
successivo breve illimpidimento a freddo del
mosto che viene poi avviato alla fermentazione
in vasche di acciaio inox a temperatura
controllata di 16°C*

AFFINAMENTO: *12 mesi in recipienti di acciaio
inox sui propri lieviti con batonnage
settimanali. Dopo l'imbottigliamento il vino
riposa in bottiglia per circa 12 mesi prima di
essere immesso al consumo*

CAPACITÀ BOTTIGLIE: *0,75 l*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *14°C*

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE: *giallo paglierino con lievi riflessi
tendenti al dorato*

PROFUMO: *intenso e complesso, con note
minerali e di idrocarburi che tendono ad
accentuarsi con l'invecchiamento*

GUSTO: *sapido, strutturato, dotato di piacevole
avvolgenza e di una fresca componente acida
tipica del vitigno*