



CASCINA MONTAGNOLA

EST. 1988

•



MORASSO

DENOMINAZIONE

Colli Tortonesi Timorasso

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono esclusivamente da un vigneto di proprietà, ubicato in località Montagnola

UVE

Timorasso in purezza

VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte manualmente, in cassette da 15 Kg l'una, nella terza decade di Settembre

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, seguita da decantazione statica a freddo del mosto e dalla fermentazione lenta, condotta a temperatura controllata

AFFINAMENTO

Il vino matura in serbatoi d'acciaio per circa 12 mesi alternando travasi a periodi di affinamento sulle fecce nobili; dopo l'imbottigliamento il vino evolve ulteriormente circa un anno in vetro.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino intenso e luminoso con belle sfumature verdi.

Profumo: finissimo, intenso e di grande complessità, si percepiscono chiare note di susina matura, cedro, nocciola fresca e belle sfumature minerali.

Gusto: riccamente strutturato, di grande equilibrio, con bella acidità a supportare il contenuto alcolico superiore, lungo e di grande persistenza gusto-olfattiva.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

10-12°C in ampi calici.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Crostacei e frutti di mare crudi, primi piatti come ravioli di pesce, scaloppe di pollo o tacchino, formaggi di media stagionatura (perfetto con un Montebore di alcuni mesi).