



CASCINA MONTAGNOLA

EST. 1988

•



DERTHONA COLLI TORTONESI TIMORASSO

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono esclusivamente dai giovani impianti di proprietà, ubicato in località Montagnola, nei pressi del vigneto storico.

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 dalla decantazione statica a freddo del mosto e dalla fermentazione lenta, condotta a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Il vino matura per un anno in serbatoi di acciaio, 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, quasi dorato con la maturità.

Profumo: fine ed intenso, complesso, con note di pera, mandorla fresca e le caratteristiche sfumature minerali del vitigno.

Gusto: pieno, ricco ed equilibrato, con sensazione acida perfettamente integrata nella struttura del vino.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

10-12 °C in ampi calici

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Preparazioni di pesce, anche elaborate, frittate, formaggi caprini freschi e di media stagionatura.