

VILLA CERRUTI



Siur A.

DERTHONA

Colli Tortonesi
Denominazione di Origine Controllata

Timorasso



- ❖ **VITIGNO:** 100% Timorasso
- ❖ **ESPOSIZIONE:** nord est
- ❖ **AREA DI PRODUZIONE:** Avolasca (AL)
- ❖ **FORMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera - Guyot
- ❖ **ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO:** 2007
- ❖ **NUMERO DI CEPPI PER ETTARO:** 4.000
- ❖ **ALTITUDINE:** 350 mt s.l.m.
- ❖ **NATURA DEL TERRENO:** calcareo argilloso
- ❖ **VENDEMMIA:** manuale con raccolta in cassetta
fine agosto / inizio settembre
- ❖ **VINIFICAZIONE:** breve macerazione a freddo
in pressa; fermentazione a temperatura
controllata in acciaio
- ❖ **AFFINAMENTO:** 12 mesi in acciaio sui lieviti con
frequenti bâtonnage
- ❖ **AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** minimo 10-12 mesi
- ❖ **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12° - 14° C

❖ NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Profumi di fiori bianchi, fiori di campo, rose gialle, agrumi, pesca e albicocca; spiccate note minerali e di idrocarburo che si intensificano con l'evoluzione.

Al palato è ricco, fresco, elegante e strutturato, con lunga e piacevole persistenza. Vino di grande longevità ed evoluzione in bottiglia.

❖ ABBINAMENTI

Carni, formaggi, risotti. Ottimo anche con pesce (crudi e crostacei). Intrigante con tartufo.

Villa Cerruti Società Agricola S.r.l.

Via Alessandro Cerruti 51 ♦ 15050 Avolasca (AL) ♦ Italy

villacerruti.it