

VILLA CERRUTI



Tell

PICCOLO DERTHONA

Colli Tortonesi
Denominazione di Origine Controllata

Timorasso



- ❖ **VITIGNO:** 100% Timorasso
- ❖ **ESPOSIZIONE:** nord/nord ovest
- ❖ **AREA DI PRODUZIONE:** Avolasca (AL)
- ❖ **FORMA DI ALLEVAMENTO:** spalliera - Guyot
- ❖ **ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO:** 2023
- ❖ **NUMERO DI CEPPI PER ETTARO:** 4.000
- ❖ **ALTITUDINE:** 300-350 m s.l.m.
- ❖ **NATURA DEL TERRENO:** calcareo argilloso
- ❖ **VENDEMMIA:** meccanica fine agosto
inizio settembre

- ❖ **VINIFICAZIONE:** breve macerazione
pre-fermentativa a freddo in pressa;
fermentazione in acciaio a temperatura
controllata
- ❖ **AFFINAMENTO:** 8-10 mesi in acciaio sui lieviti
- ❖ **AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 6 mesi
- ❖ **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10°-12° C

❖ NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino limpido e brillante.

Profumi agrumati con sentori di fiori bianchi e di campo, uniti a note sapide e minerali.

Al palato è fresco, elegante, con piacevole acidità e facile bevibilità.

❖ ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, ideale con piatti di pesce, carni bianche, formaggi freschi e risotti.

**DISPONIBILITÀ
A PARTIRE DAL 2027**