



Diletto 2010

Denominazione: Colli Tortonesi Timorasso D.O.C.

Anno: 2010

Esposizione: W

Altitudine: 350 mt.

Terreno: calcareo argilloso

Ceppi per ettaro: 3500

Potatura: Guyot

Gradazione 13,5%

Vitigno: Timorasso

N° Bottiglie: 5.000

Vinificazione: raccolta manuale, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: 10 mesi sui lieviti in vasca di acciaio

Colore: Paglierino carico con riflessi dorati.

Profumi: Mela renetta, confettura di susine con note tipicamente minerali.

Sapori: Note calde ed avvolgenti di frutta secca e bergamotto con finale di mandorla amara.

Abbinamenti: Vino di grande versatilità ben si abbina a piatti discretamente strutturati e a formaggi di media stagionatura.

Servizio: Servire a 14°C in calici di medie dimensioni

Dai vigneti aziendali coltivati secondo i dettami della coltivazione biologica, nasce questo vino bianco da uve Timorasso che si presenta con un bel colore paglierino carico e con vivaci riflessi dorati.

Vinificato esclusivamente in acciaio si esprime con sentori fruttati che ricordano la mela renetta e la confettura di susine per evolvere su note minerali suadenti ed intriganti.

La grande struttura del vitigno si esprime in maniera evidente durante l'assaggio che evidenzia note calde ed avvolgenti di frutta secca e liquirizia.

Il finale piacevolmente amarognolo di mandorla dolce e la grande persistenza aromatica, rendono questo vino decisamente interessante e dal grande fascino.

Il Diletto va servito a 14°C in calici di medie dimensioni, e grazie al perfetto equilibrio tra freschezza e struttura, si distingue per la grande versatilità a tavola.

Ottimo con gli antipasti, ben sia abbina a piatti di pesce piuttosto elaborati come il baccalà in umido, piatti a base di carne bianca come il pollo alla cacciatora e formaggi di media stagionatura.