





# Colli Tortonesi DOC TIMORASSO

# **DERTHONA**

DERTHONA è il nome romano della città di Tortona, città centro zona dei Colli Tortonesi. Derthona è stato scelto come nome dei vini a base Timorasso proveniente esclusivamente da vigneti nei Colli Tortonesi dal gruppo di produttori che intorno agli anni 2000 ridiede dignità a questa uva! Ora Derthona indica sempre i vini, ma identifica anche un territorio ben preciso, con il suo terreno, il suo clima, i suoi vitigni e soprattutto persone! DERTHONA è l'ultimo arrivato in Cascina Gentile e lo produciamo dal 2015. E' stata una coincidenza incontrarsi, ma per certi versi forse anche destino! Se avremmo modo di incontrarci, vi spiegherò perché!



## **ZONA DI PRODUZIONE**

Le uve provengono esclusivamente dai vigneti di proprietà situati a Cassano Spinola nella zona dei Colli tortonesi.

**UVE:** Timorasso in purezza.

#### **VINIFICAZIONE**

Pigiatura soffice delle uve e macerazione per circa 24 ore. Successivamente pressatura e sfecciatura a freddo per decantazione e avvio della fermentazione a temperatura controllata (18°C) per 35-40 giorni.

#### **AFFINAMENTO**

Dopo il primo travaso per eliminare le fecce grossolane il vino affina per circa 12 mesi sui propri lieviti e ogni 10-15 giorni viene effettuato un batonage per rimettere in sospensione queste fecce fini. Dopodichè si effettuano travasi in numero variabile a seconda dell'annata ed il vino viene imbottigliato.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo paglierino carico, brillante.

**Profumo:** intenso, lungo, continuo, persistente, floreale, fruttato con una sensazione calda e suadente in un complesso morbido ed elegante con note minerali e di camomilla, albicocca, biancospino, leggermente boisè.

**Gusto:** intenso, sapido, caldo, armonico, con sentori di frutta matura e note minerali. Equilibrato e molto persistente. Le sensazioni di morbidezza sono completate da quelle di durezza.

**Abbinamenti:** ideale da tutto pasto, è perfetto con zuppe di pesce saporite. Si esalta nell'abbinamento a formaggi saporiti sui crostacei non ha rivali, ma sa accompagnare anche carni bianche. Ottimo anche dopo cena e da "meditazione".