

PICCOLO DERTHONA

CARATTERISTICHE GENERALI

Vitigno: Timorasso 100%

Esposizione ed altitudine: sud-ovest, 300 m s.l.m.

Caratteristiche del terreno: calcareo argilloso

Sistema di coltivazione: Guyot (4.000 piante per ettaro)

Età dei vitigni: dai vigneti più giovani sotto i 10 anni.

Resa per ettaro: 8.000 kg/ha

Vendemmia: Prima decade di settembre.

Vinificazione: in vasche di cemento.

Affinamento: circa 6 mesi, dalla vendemmia alla primavera successiva, sempre in vasche di cemento.

Contenuto alcolico: ca. 12,5% vol.

NOTE DELL'ENOLOGO

Il piccolo Derthona è la versione giovane del Derthona Timorasso.

In questo vino spiccano la freschezza, gli aromi primari e di fermentazione fruttati, la nota di acidità, mantenendo un minor tenore alcolico rispetto alla versione affinata.

È caratterizzato inoltre da una più facile beva grazie ad una più fine struttura complessiva e ad un minor corpo. Mantiene tuttavia molte analogie aromatiche e gustative con la versione Derthona Timorasso.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: È adatto ad accompagnare aperitivi, cibi freschi, salumi e formaggi non molto stagionati.

FORMATO DISPONIBILE

Bottiglia da 0,75 lt



44°49'33.14"N
9° 0'14.07"E



AZIENDA VITIVINICOLA MANDIROLA

Via Roma 29, 15050 Casasco (AL) Tel. +39 348 5931889 - www.mandirolavini.it