

TIMORASSO TANTÈI

CARATTERISTICHE GENERALI

Vitigno: Timorasso 100%

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

Caratteristiche del terreno: calcareo argilloso

Sistema di coltivazione: cordone speronato (4.000 piante per ettaro)

Età dei vitigni: più di 80 anni

Resa per ettaro: 6.000 kg/ha

Vendemmia: da fine settembre ad inizio ottobre, effettuata interamente a mano in piccole ceste.

Vinificazione: pressatura soffice, sfeccatura, fermentazione a temperatura controllata ed affinamento sulle fecce nobili per almeno 12 mesi. Ulteriore breve passaggio in botti di legno di rovere.

Contenuto alcolico: ca. 13-14% vol.

NOTE DELL'ENOLOGO

Colore: giallo paglierino

Profumo: intenso, persistente e floreale. Morbido ed elegante con sentori di vaniglia.

Sapore: caldo, morbido con sentori di mandorle e pere.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: ottimo a tutto pasto e nell'abbinamento a formaggi saporiti e stagionati. Accompagna con eleganza carni bianche, paté di carne e torte di verdura. Eccellente con il tartufo bianco della Val Curone.

FORMATO DISPONIBILE

Bottiglia da 0,75 lt



COLLI TORTONESI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

MANDIROLA AZIENDA AGRICOLA

Via Roma, 29, 15050 Casasco AL - Tel. +39 348 5931889

www.mandirolavini.it