

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, 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, 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

44°49'14.05"N
9° 0'25.80"E



AZIENDA VITIVINICOLA MANDIROLA

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