



# SOLO BIANCO

I GRANDI VINI BIANCHI DEL PIEMONTE

## TIMORASSO

Un tempo coltivato in un vasto territorio dell'Alessandrino, (se ne hanno testimonianze già nel XIV secolo nel trattato di agronomia di Piero de' Crescenzi) il Timorasso è l'esempio del recupero di un vitigno con grandi potenzialità e storicamente importante.

L'impegno profuso nel riportare il Timorasso alla coltivazione nelle aree di elezione del Tortonese (Valli Curone, Grue, Ossona e Val Borbera) sta pagando: il numero dei vigneti e gli ettari impiantati sono in costante crescita, così come l'attenzione nei confronti dei vini da lui originati in questa specifica zona

## ATTITUDINI CULTURALI

Il Timorasso è un vitigno rustico e vigoroso, soggetto ai marciumi a causa del grappolo compatto qualora la rigogliosa vegetazione non venga correttamente gestita. Ha una buona ma non elevata produttività. Le sue uve, oltre ad essere vinificate venivano consumate anche allo stato fresco

## ATTITUDINI ENOLOGICHE

Dalle uve Timorasso si ottengono vini molto originali, complessi e strutturati, di buona complessità aromatica e di buona acidità, che li rendono unici tra i pochi bianchi adatti all'invecchiamento

## I VINI

### COLLI TORTONESI TIMORASSO DOC

## LA FOGLIA



## IL GRAPPOLO



## CARATTERI ORGANOLETTICI



colore giallo paglierino

profumo intenso, di eleganti toni floreali e mandorlati. Caratteristici sono i sentori minerali e di pietra focaia, resinosi e di idrocarburi



vini di ottima gradazione alcolica, molto sapidi, corposi e strutturati, di buona acidità ma bilanciata rispetto all'alcolicità, caratteristica che consente la capacità di invecchiamento

