

# PICCOLO DERTHONA

Piccolo Derthona

Esposizione: W

Altitudine: 350 mt.

Terreno: calcareo argilloso

Ceppi per ettaro: 3500

Potatura: Guyot

Gradazione 12,5%

Vitigno: Timorasso

N° Bottiglie: 2.000

Vinificazione: raccolta manuale, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: 8 mesi sui lieviti in vasca di acciaio

Colore: Paglierino con riflessi dorati

Profumi: Frutta fresca, sentori di mineralità.

Sapori: Note fresche ed avvolgenti di frutta fresca.

Abbinamenti Aperitivo, funghi fritti, fiori di zucca ripieni.

Servizio: Servire a 14°C in calici di medie dimensioni.

