



Derthona Quadro

DERTHONA QUADRO

Il Timorasso alla base del nostro progetto.

In questa bottiglia, nella versione d'annata, troviamo note floreali ed agrumate che si evolvono invecchiando esaltando la mineralità che contraddistingue questo vino.

L'abbinamento è con piatti di pesce, crostacei, carni bianche, fritti di verdure e piatti Asiatici che spesso hanno una base con salsa di soia.

DERTHONA QUADRO

The Timorasso pillar of our project.

If consumed the year of production you will find floral and citrus notes. If aged, the characteristics evolve with increase minerals that distinguish this wine. Good pairing with fish, shellfish and white meat, and fried vegetables. Asian dishes that have soy sauce in them often pair well with high-acid wines like Timorasso.

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest Nord-Ovest

FORMA DALLEVAMENTO: Guyot

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2007

NUMERO DI CEPPI PER ETTARO: 4400

ALTITUDINE: m S.L.M. 280

NATURA DEL TERRENO: calcareo argilloso

VINIFICAZIONE: raccolta manuale dei grappoli migliori e a giusta maturazione verso la prima decade di settembre; pigiatura soffice con successiva fermentazione vasche di acciaio inox a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 9 mesi in acciaio con batonnage settimanali

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA : 4-12 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14°C

EXPOSURE: South-West North West

TRAINING SISTEM: Guyot

YEAR OF PLANTING: 2007

PLANTS PER HECTARE: 4400

ALTITUDE: meters above sea level 280

SOIL COMPOSITION: clay-limestone

VINIFICATION: manual harvesting of the best bunches and correct maturation towards the first decade of September; soft pressing and fermentation in stainless steel tanks with controlled temperature .

AGING: 9 months in steel tank

AGING IN BOTTLE: 4-12 months

SERVING TEMPERATURE: 12-14°C