

# SCHEDA TECNICA DEL VINO Terre del Timorasso

# RICCI

ANNATA : 2014

TIPO : BIANCO

DENOMINAZIONE : Colli tortonesi Bianco DOC

VITIGNO: TIMORASSO 100%

ZONA DI PRODUZIONE: COSTA VESCOVATO PIEMONTE ITALIA

NATURA DEL TERRENO ED ESPOSIZIONE: MARNE TORTONIANE –SUD SUD OVEST

TIPOLOGIA DEL VIGNETO E ALTITUDINE: CAVALCAPOGGIO – 290 slm

DATA IMPIANTO VIGNETO: 1992

FORMA DI ALLEVAMENTO E POTATURA: GUYOT – 5-6 GEMME

DATA E METODO DI VENDEMMIA: 07 OTTOBRE – MANUALE

RESA AD HA: 4000 KG.

ESAME OLFATTIVO:

Nei primi anni di bottiglia si avvertono odori fruttati, che ricordano la pera, la pesca, e floreali come fiori di acacia e il biancospino con note di zucchero filato ben definite. La nota di miele è caratterizzante . Dopo circa 50 mesi le note minerali in alcuni casi accentuate all'idrocarburo si avvertono impreziosendo il prodotto.

Al naso intenso e decisamente complesso.

FERMENTAZIONE

Macerazione sulle bucce per 3 giorni Fermentazione e affinamento di 12 mesi in acciaio su fecce finie 12 mesi di bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA :14,02VOL.

N°BOTTIGLIE PRODOTTE: 3300

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: PIATTI CON TARTUFO E FUNGHI,PIATTI DI PESCE ELABORATI,FORMAGGI CARNE CRUDA

ESTRATTO RIDOTTO g/l 19,9

ACIDITA' TOTALE g/l 6,07

ZUCCHERI RESIDUI g/l 1,2

ANIDRIDE SOLFOROSA TOT 57 mg/l

AC.VOL. 0,61 g/l

Lieviti autoctoni,imbottigliato senza filtrazioni e senza chiarifiche

