



Volo sul Poggio

Colli Tortonesi DOC
Timorasso

UVE: 100% Timorasso

TIPO: Vino bianco fermo a denominazione di origine controllata.

SUOLO: Argilla calcarea

TERROIR: Colline di Monleale Alta. Altitudine media di 300 metri sul livello del mare

IMPIANTO: Allevamento a Guyot, 4.200 ceppi/ha

VENDEMMIA: Le uve vengono raccolte a mano in cassette al perfetto grado di maturazione.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Macerazione sulle bucce. Il mosto sosta sulle fecce fini per 10 mesi dalla vendemmia in vasche di cemento. Chiarifica statica e imbottigliamento con minimo impiego di solfiti. Affinamento in bottiglia di tre mesi prima della commercializzazione.

DATI ANALITICI: 14% alcol

NOTE SENSORIALI: Colore giallo paglierino di media intensità, al palato emergono note minerali che si dissolvono in camomilla, prugne mature, noce e mandorla tostata nel finale. Intenso, persistente, costante, di lunga durata, floreale e fruttato.

ABBINAMENTI: Torte salate, risotti ai formaggi, piatti di pesce strutturati e saporiti, tartare di manzo, primi piatti anche molto saporiti e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12 °C

