

SASSAIA DERTHONA



Vino: Derthona (Timorasso)

Annata: 2023

Vignetto: Monleale

Vendemmia: Settembre 19, 2023

Brix : 23.

Alcol: 13.5%

pH: 3.15

Acidità Totale: 6.73

Fermentazione: Raccolto a mano in cassette da 5-6kg. Uva raffreddata a 5° C per 24 ore. Selezione a mano sul tavolo di cernita. Pressatura soffice a grappolo intero. Fermentazione spontanea in barrique di rovere Chassin francese.

Invecchiamento: dopo fermentazione in barrique, botti di rovere francese, 25% nuove e 75% neutre per 9 mesi.

Aromi: Fiori Bianchi. buccia di limone e miele.

Sapori: Pesca bianca, Limone, e mandorla.

Note annata: 2023 Le uve di Timorasso dell'annata 2023 erano di buona maturazione dovuto a giornate estive calde, sere fresche, e una pioggia tardiva nella seconda metà d'agosto.

