

SASSAIA Platinum “DERTHONA”



Vino: Derthona (Riserva)

Annata: 2022

Vigneto: Monleale

Vendemmia: 5 Settembre, 2022

Brix al raccolto: 22.5

Alcohol: 13.5%

pH: 3.3

AT (Acidita' Totale): 6.8 g/l

Fermentazione: Raccolto a mano e raffreddato a 5°C per 24 ore in cella frigo in cassetta. Fermentato in barrique di rovere Chassin francese con lieviti autoctoni e fermentazione malolattica sequenziale naturale in primavera. L'unico DERTHONA vinificato in stile Borgogna svillupato in Gevrey Chambertin.

Invecchiamento: 10 - 12 mesi in barrique e 2 anni di affinamento in bottiglia.

Aromi: Fiori bianchi, gelsomino, pepe bianco, chiodi di garofano, menta.

Sapore: Miele, spezie, erbe verdi.

Note di annata: Il 2022 è stato un anno normale per Monleale (AL), con alcool moderato e acidità brillante che lo rendono adatto alla fermentazione malolattica. Questo stile è stato riconosciuto tra i due migliori bianchi del Piemonte nel 2021 da parte di Falstaff, premiato con il punteggio di 93.

SASSAIA®