

"SURGE" DERTHONA

Colli Tortonesi DOC



Descrizione

Un Derthona autentico che esprime una freschezza viva e una spiccata sapidità, armonizzate da una piacevole rotondità gustativa. Il finale è elegante, persistente e perfettamente equilibrato.

Scheda tecnica

Vitigno: Timorasso 100%

Comune: Volpedo (AL)

Esposizione: Sud-Est

Altitudine: 300 m s.l.m.

Terreno: Argilloso-limoso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4.400 ceppi/ha

Gradazione alcolica: 14% vol

Vinificazione

Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per preservare freschezza e purezza aromatica.

Affinamento

10 mesi sulle fecce nobili in acciaio con periodici bâtonnage, seguiti da un ulteriore affinamento in bottiglia.



Description

An authentic Derthona expressing vibrant freshness and pronounced minerality, perfectly balanced by a smooth, rounded palate. The finish is elegant, persistent and remarkably harmonious.

Technical Sheet

Grape Variety: 100% Timorasso

Production Area: Volpedo (AL), Italy

Vineyard Exposure: South-East

Altitude: 300 m a.s.l.

Soil: Clay-silt

Training System: Guyot

Planting Density: 4,400 vines/ha

Alcohol: 14% vol

Vinification

Following gentle pressing, the must ferments in temperature-controlled stainless steel tanks to preserve freshness and aromatic purity.

Ageing

Aged for 10 months on fine lees in stainless steel with regular bâtonnage, followed by additional bottle ageing.