

## DERTHONA Colli Tortonesi DOC



### Descrizione

Il colore racconta molto di questo vino: note dorate che parlano di evoluzione e corpo.

Al naso emergono sentori di fiori gialli, come la camomilla, accompagnati da note di albicocca e miele. Freschezza e sapidità accompagnano una piacevole rotondità gustativa, conducendo a un finale lungo, elegante e persistente.

### Scheda tecnica

Vitigno: Timorasso 100%

Comune: Volpedo (AL)

Esposizione: Varie

Altitudine: 280–300 m s.l.m.

Terreno: Argilloso-limoso-calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4.400 ceppi/ha

Gradazione alcolica: 14% vol

### Vinificazione

Breve macerazione sulle bucce, seguita da pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

### Affinamento

10 mesi in acciaio sulle fecce nobili con periodici bâtonnage, seguiti da 2 anni di affinamento in bottiglia.



**La Stellara**  
VOLPEDO



### Description

The colour tells much of this wine's story, revealing golden hues that reflect its evolution and depth.

The bouquet opens with aromas of yellow flowers such as chamomile, followed by notes of apricot and honey. Vibrant freshness and pronounced minerality are balanced by a rounded palate, leading to a long, elegant and persistent finish.

### Technical Sheet

Grape Variety: 100% Timorasso

Production Area: Volpedo (AL), Italy

Vineyard Exposure: Various

Altitude: 280–300 m a.s.l.

Soil: Clay, silt and limestone

Training System: Guyot

Planting Density: 4,400 vines/ha

Alcohol: 14% vol

### Vinification

A short skin maceration is followed by gentle pressing. Fermentation takes place in temperature-controlled stainless steel tanks.

### Ageing

Aged for 10 months on fine lees in stainless steel with regular bâtonnage, followed by 2 years of bottle ageing.