

PICCOLO DERTHONA
Colli Tortonesi DOC



Descrizione

L'affinamento sulle fecce nobili è più breve, dando origine a un vino fresco e fragrante con eleganti note agrumate e minerali.

Piacevole e persistente al palato, rappresenta un'espressione giovane del Timorasso, capace di raccontarne già il grande potenziale evolutivo.

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

Anno impianto: 2022

Densità d'impianto: 4.400 ceppi/ha

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Vinificazione

Pressatura soffice e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento

5–6 mesi in acciaio sulle fecce nobili con periodici bâtonnage.



La Stellara
VOLPEDO



Description

A shorter ageing on fine lees creates a fresh and vibrant wine with delicate citrus and mineral notes.

Pleasant and persistent on the palate, it represents a youthful expression of Timorasso while already revealing its remarkable ageing potential.

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

Vineyard Planting: 2022

Planting Density: 4,400 vines/ha

Alcohol: 13.5% vol

Vinification

Gentle pressing followed by fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks.

Ageing

Aged for 5–6 months on fine lees in stainless steel with regular bâtonnage.