

Thimos

“Derthona” Colli Tortonesi Timorasso DOC



Vitigno: Timorasso

Esposizione: sud-ovest

Forma di allevamento: Guyot

Comune di ubicazione vigneto: Colli Tortonesi

Altitudine: 380 slm

Fermentazione malolattica: non svolta

Prima annata di produzione: 2018

Vinificazione: raccolta a completa maturazione, pigiatura soffice e fermentazione in vasche inox a temperatura controllata.

Le uve Timorasso con provenienza colli Tortonesi vengono selezionate opportunamente secondo le migliori qualità.

Dalla vendemmia di 2018 la decisione di creare questo vino marchiato Alvio Pestarino. Recente è infatti l'acquisizione di nuovi vigneti nel Comune di Stazzano (Terre di Libarna). Dopo una soffice pressatura il mosto va in fermentazione a freddo in vasche di acciaio. Segue la permanenza sulle fecce fini per circa 10 mesi, i bâtonnage vengono compiuti con cadenza settimanale.

L'affinamento in bottiglia porta Thimos alla sua massima esaltazione.

Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso presenta una buona freschezza con note di pesca e idrocarburo. In bocca la sapidità e la mineralità sono i fattori che lo caratterizzano, l'alcolicità è ben bilanciata dalla struttura garantendo una piacevole persistenza. Thimos è ottimo con salumi, formaggi e secondi a base di pesce.