

Timian e' un **Timorasso** prodotto sui *Colli Tortonesi*, l'unica zona al mondo dove questa uva viene coltivata. Il Timorasso è un'uva a bacca bianca piemontese di origini antichissime, che purtroppo negli anni '60/70 e' stata quasi completamente rimpiazzata da altre varietà, in grado di dare risultati migliori in termini di quantità: a quei tempi purtroppo una priorità assoluta nella produzione vitivinicola.

Il Timorasso è un vino in grado di esprimere grande longevità. E' strutturato e piacevole sin dai primi anni di bottiglia, ma con il passare degli anni si enfatizzano le note caratteristiche di questo vitigno unico.

VINO

DENOMINAZIONE: **Timorasso D.O.C. Colli Tortonesi**
UVE: **Timorasso 100%**
TIPOLOGIA: **bianco di grande corpo e struttura complessa**
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: **oltre 10 Anni**
PRODUZIONE MEDIA PER ANNO: **2.200 - in bottiglie da lt. 0,750**

VIGNETI

ORIGINE: sito nel Comune di Casasco e Sarezzano, sui Colli Tortonesi in provincia di Alessandria, in Loc. Polverola, a cavallo fra la Val Grue e la Valcurona, a circa 350 mt. di altitudine s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: contropalliera a guyot laterale, coltivazione biologica con inerbimento
TERRENI: marne arenarie di epoca tortoniana
DENSITA' D'IMPIANTO: 5.000 piante/ettaro
ETA' MEDIA: 20 anni - ESPOSIZIONE: sud/est

VENDEMMIA

PERIODO: settembre
METODO: differenziata, a mano, in cassette da 20 Kg. di capacità
RESA PER ETTARO: in uva 60 quintali (1,2 Kg. per ceppo), in vino 35 ettolitri

VINIFICAZIONE

Le uve vengono lasciate in macerazione pellicolare, cioè con il liquido a contatto delle bucce, a bassa temperatura per circa 12 ore al fine di estrarre dalle bucce gli aromi ed i tannini accumulatisi durante la maturazione. Segue la spremitura soffice in pressa pneumatica e la decantazione statica del mosto a bassa temperatura. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi in acciaio-inox a temperatura costantemente controllata di 15/16° C.: la fermentazione può protrarsi anche fino a 30 giorni.

AFFINAMENTO

Al termine della fermentazione il vino fiore viene travasato e lasciato in affinamento per un periodo di circa 10 mesi sulle fecce nobili. Durante questo periodo vengono effettuati batonnage, agitando vigorosamente il vino, al fine di mantenere le fecce in sospensione e permettere al vino di acquistare morbidezza e complessità. Dopo l'affinamento il vino viene travasato e preparato per l'imbottigliamento: prima della commercializzazione viene lasciato ulteriormente in bottiglia per un periodo di almeno 6 mesi.



Descrizione: colore giallo dorato brillante, che diventa intenso con l'affinamento in bottiglia. Al naso è molto complesso ed avvolgente: nei primi anni di bottiglia si riscontrano profumi particolarmente fruttati, in evidenza la nespola e la mela verde, fiori bianchi, erbe officinali, insieme alle note caratteristiche di miele e fieno ed una delicata vena minerale, tipiche del vitigno. Dopo alcuni anni in bottiglia emergono con più enfasi le note minerali di idrocarburo. Al palato si presenta caldo, elegante ed avvolgente, molto fresco grazie all'acidità sempre viva: morbido ed armonico, con una robusta struttura ben sostenuta dall'alcolicità. Anche in bocca ancora in evidenza la tipica mineralità del vitigno. Finale sapido e agrumato, lunghissimo e persistente.

Abbinamento: con antipasti caldi e saporiti, piatti a base di pesce, primi piatti e carni bianche. Formaggi a pasta molle, freschi o di media stagionatura.

Abbinamento raccomandato con la cucina piemontese: flan di cardi "gobbi" con fonduta, sfogliatina di crema alle pere con crema calda al gorgonzola, ravioli del "plin" al sugo di arrosto, Formaggio *Montebore*.

Temperatura di Servizio: 12 - 14° C.