



Affinamento: nove mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sur lié

Temperatura di servizio: 14°C

Vigneto: 4 vigneti di TIMORASSO nel cuore centrale della vigna della Colombera

Uve: timorasso

Impianto: 1995 a controspalliera con potatura a guyot

Densità d'impianto: 4800 ceppi/ettaro

Resa ettaro: 60 quintali di uva a ettaro

Terreno: argilloso chiaro e scuro

Vinificazione: dopo la selezione e la raccolta delle uve in cantina si procede con la pressatura soffice, dopo si procede con la decantazione statica, con il solo uso del freddo. Il precipitato viene tolto con un travaso in assenza di ossigeno, dopo di che il mosto pulito inizia la fermentazione alla temperatura di 18 °C. La cinetica di fermentazione del timorasso è sempre lunga, dura circa un mese, a fine fermentazione si fa un travaso e il vino rimane per i successivi nove mesi sulle fecce nobili che rimangono. Grazie ad un agitatore applicato alla vasca, settimanalmente viene eseguito il battonage. In questo modo il timorasso acquista morbidezza e complessità, la lisi dei lieviti e la loro continua risospensione sur lié permettono di esprimere la complessità gustativa che contraddistingue questo vino. A luglio si fa un travaso, una filtrazione e a fine agosto si procede con l'imbottigliamento.

DEGUSTAZIONE

Esame visivo: limpido, di colore giallo dorato intenso, consistente.

Esame olfattivo: nei primi anni di bottiglia si avvertono odori fruttati, come la pesca, e floreali come fiori di acacia e il biancospino. Le note di zucchero filato e di acacia sono ben definite. La nota caratteristica di miele emerge importante. In gioventù le note di idrocarburo e minerale si avvertono leggermente, più definite ed intense emergono dopo l'affinamento di tre/quattro anni in bottiglia. Al naso intenso e decisamente complesso.

Esame gustativo: secco, caldo e morbido. Le sensazioni tattili in bocca sono dominate da un buon equilibrio, la sensazione di coinvolgimento di tutta gli apparati è notevole, la robusta struttura sostiene l'alcolicità, non presenta spigoli ma emerge il corpo del vino, equilibrato e molto persistente. Le sensazioni di morbidezza sono completate da quelle di durezza.

Abbinamenti: carne cruda, peperone ripieno con tonno e capperi, alcuni salumi non troppo stagionati, formaggi caprini freschi, montebore e, naturalmente, i ravioli alla Derthona (conditi con un ristretto d'arrosto)

CARATTERISTICHE DEL VINO: il timorasso dona un vino bianco longevo, in gioventù risulta corposo e piacevole, con il tempo e l'affinamento in bottiglia emergono le note caratteristiche del vitigno: il minerale e l'idrocarburo. Potrebbe essere interessante conservare qualche bottiglia per ASSAGGIARLO DOPO 10 ANNI

INVECCHIAMENTO: il timorasso presenta le caratteristiche più intriganti dopo circa cinque anni di affinamento in bottiglia. L'azienda consiglia di dimenticare, senza paura, qualche bottiglia in cantina adeguatamente conservata, e assaggiarla dopo dieci anni. Se vi concederete l'assaggio una bottiglia ogni anno scoprirete il grande cammino evolutivo che compie questo grande bianco piemontese.