

SASSAIA DERTHONA



Vino: Derthona (Timorasso)

Annata: 2020

Vignetto: Monleale

Vendemmia: Settembre 2020

Brix : 23.3

Alcol: 14%

pH: 3.26

Acidità Totale: 7.1

Fermentazione: Fermentazione alcolica post iperossidazione e fermentazione in botte in rovere Chassin francese.

Invecchiamento: in Chassin, botti di rovere francese, 100% neutre per 9 mesi.

Aromi: Note di buccia di arancio, miele, e soave margherita.

Sapori: Frutta secca e mandorla.

Note annata: 2020 Raccolto a mano in bigoncia. Pressatura soffice a grappolo intero. Le uve di Timorasso dell'annata 2020 erano di buona maturazione dovuta ad un'adeguata piovosità, giornate calde e serate fresche.

SASSAIA®