

SASSAIA “DERTHONA”



Vino: Timorasso DERTHONA

Annata: 2021

Vigna: Monleale

Vendemmia: 1 Ottobre, 2021

Brix: 22.5

Gradi: 13.5%

pH: 3.23

Acidità Totale: 6.0

Fermentazione: Fermentazione con lieviti autoctoni a bassa temperatura seguita da un raffreddamento delle barrique a ~4°C (39°F) per i mesi invernali, che consente il rilascio dei nutrienti dalle fecce nobili favorendo una fermentazione malolattica sequenziale e naturale in primavera. Lievito autoctono.

Invecchiamento: in Chassin, botti di rovere francese, 25% nuove e 75% neutre per 9 mesi. Imbottigliato il 21 giugno 2022.

Aromi: Note di pesca bianca, soave margherita e buccia di limone.

Sapori: In bocca si concretizza lasciando una lunga e ap-pagante scia sapida.

Note: Raccolto a mano in cassette da 5-6kg. Pressatura soffice a grappolo intero. Le uve di Timorasso dell'annata 2021 erano di buona maturazione dovuta ad un'adeguata piovosità, giornate calde e serate fresche.

SASSAIA[®]