

FAUSTO

Colli Tortonesi Timorasso DOC

Questo vino di carattere e di grande personalità, espressione della nostra terra, è dedicato a mio nonno Fausto.

Zona di produzione: le uve provengono dalle vigne del "Gabetto" e della "Montagnina", quest'ultima piantata a ritocchino con pendenza che sfiora il 35%.

Le caratteristiche pedologiche di questo cru, ricco di marne calcaree, conferiscono ai vini eleganza, sapidità e struttura.

Uve: Timorasso in purezza.

Vendemmia: prestando particolare attenzione al raggiungimento della maturazione ottimale, le uve sono raccolte a mano, in cassetta, nelle ore più fresche del mattino per preservarne gli aromi varietali.

Tecniche di vinificazione: pressatura soffice delle uve intere e sfecciatura del mosto a freddo; la fermentazione alcolica si svolge lentamente ad una temperatura di circa 15°C. Ultimata la fermentazione il vino viene travasato e non svolge la fermentazione malolattica.

Affinamento: il vino matura per circa 10 mesi sulle proprie fecce nobili, in vasche di acciaio a temperatura controllata, e si arricchisce di profumi e struttura grazie al bâtonnage manuale. Imbottigliato nel mese di luglio, si affina ulteriormente per un periodo minimo di 10 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino intenso, viscoso e lucente.

Profumo: complesso ed intenso, evidenza da subito mineralità e fiori bianchi per finire su note agrumate e pompelmo rosa.

Gusto: struttura importante, ottima sapidità, calore e freschezza, elementi che conferiscono grande equilibrio, persistente nel finale.

Consigli per una degustazione ottimale: 12°C in calici di cristallo.

Abbinamenti gastronomici: risotti mantecati ai formaggi o con tartufo bianco, carni bianche, crostacei e piatti di pesce strutturati, ottimo con il baccalà.

Vigne Marina Coppi 2016©
di Francesco Bellocchio

Via Sant'Andrea, 5 - 15051 Castellania (AL)
Piemonte - Italy
tel / fax +39 0131 837089

info@vignemarinaoppi.com
vignemarinaoppi.com

C

VIGNE MARINA COPPI

