



Derthona Origo



ORIGO

Dal nome latino
che significa “al principio”.

Il Timorasso che rende omaggio alle origini
del nostro territorio.

La nostra selezione di uve dà vita ad un vino
limpido ed intenso, con una sapidità che ne
fa un grande vino bianco
da invecchiamento.

Si può abbinare con i formaggi mediamente
stagionati, piatti di carni bianche, zuppe e
frittura di pesce.

ORIGO

Latin name for “origin”

The Timorasso who pay tribute to
the origins of our territory.

High quality grapes that renders a clear,
intense, savory notes that created a great
white wine that can also be aged.
Best paired with medium aged cheese,
white meat, soups and fried fish
and shellfish.

VITIGNO: 100% Timorasso

ESPOSIZIONE: Sud

COMUNE DI UBICAZIONE VIGNETO: Sarezzano

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 1992

NUMERO DI CEPPI PER ETTARO: 4400

ALTITUDINE: m S.L.M. 280

NATURA DEL TERRENO: calcareo tendente al sabbioso

VINIFICAZIONE: raccolta manuale dei grappoli migliori e
a giusta maturazione verso la prima decade
di settembre; pigiatura soffice con successiva
fermentazione vasche di acciaio inox
a temperatura controllata

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta in acciaio

AFFINAMENTO: otto mesi in acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

PRIMA DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO: 6-12 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-16°C

GRAPE VARIETY: 100% Timorasso

EXPOSURE: South

VILLAGE: Sarezzano

TRAINING SISTEM: Guyot

YEAR OF PLANTING: 1992

PLANTS PER HECTARE: 4400

ALTITUDE: meters above sea level 280

SOIL COMPOSITION: calcareous tending to sandy

VINIFICATION: manual harvesting of the best bunches
and correct maturation towards the first decade
of September; vinification soft pressing
and fermentation in stainless steel tanks
with controlled temperature .

AGING: 8 months in steel tank

AGING IN BOTTLE BEFORE THE SALE: 6-12 months

SERVING TEMPERATURE: 12°-16°C