



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 frittiture 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