



Derthona I Piaggi

I PIAGGI

La parte della collina di Mongualdone da cui il generale Desaix potè studiare il campo della battaglia di Marengo e salvare Napoleone. Non abbiamo solo la vista, ma anche una posizione con il sole che arriva da est che la lambisce dal mattino ed un suolo composto da marne bianche calcaree che danno una complessità minerale unica al vino. A seconda degli anni di affinamento potrà unirsi a crostacei, molluschi e carni bianche nei suoi primi anni, per poi sposarsi al meglio con tartufo bianco, agnello o risotti, anche con gli asparagi solitamente molto ostici da abbinare.

I PIAGGI

The part of the Mongualdone hill from which General Desaix was able to study the battlefield of Marengo and save Napoleon, we have not only the view, but also a position with the sun coming from the east that touches it from the morning and a soil composed of white calcareous marl that gives a unique mineral complexity to the wine, which, depending on the years of aging, can be paired with crustaceans, mollusks, white meats in its early years, and then marries perfectly with white truffles, lamb, or risottos, even with asparagus, usually very difficult to pair.

VITIGNO: 100% Timorasso
ESPOSIZIONE: Est- Sud-Est
COMUNE DI UBICAZIONE VIGNETO: Sarezzano
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2018
NUMERO DI CEPPI PER ETTARO: 5000
ALTITUDINE: m S.L.M. 320
NATURA DEL TERRENO: Marna calcarea
VINIFICAZIONE: raccolta manuale dei grappoli migliori e
a giusta maturazione verso metà Settembre
pressatura soffice con breve macerazione
fermentazione vasche di acciaio inox
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: non svolta
AFFINAMENTO: 12-15 mesi in acciaio
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
PRIMA DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO: 18-21 mesi
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-12°C

GRAPE VARIETY: 100% Timorasso
EXPOSURE: Est South-Est
VILLAGE: Sarezzano
TRAINING SISTEM: Guyot
YEAR OF PLANTING: 2018
PLANTS PER HECTARE: 5000
ALTITUDE: meters above sea level 300
SOIL COMPOSITION: calcareous marl
VINIFICATION: manual harvesting of the best bunches
at correct maturation in mid September
soft pressing with short maceration
and fermentation in stainless steel tanks
AGING: 12-15 months in barrel
AGING IN BOTTLE BEFORE THE SALE: 18-21 months
SERVING TEMPERATURE: 8°-12°C