

Derthona Infinito



INFINITO

Come la vista che si apre sulle nostre colline il timorasso che vinifichiamo solo nelle annate che ci consentono di ottenere la qualità che ci permette di avere un vino da ricordare. La lunga macerazione ed il lungo affinamento lo rende perfetto per cibi complessi e speziati spesso arrivando dove anche alcuni vini rossi faticano a spingersi

INFINITO

Like the view that opens up over our hills, the Timorasso, which we vinify only in the vintages that allow us to obtain the quality that allows us to make a memorable wine. The long maceration and long aging make it perfect for complex and spicy foods, often reaching places where even some red wines struggle.

VITIGNO: 100% Timorasso
ESPOSIZIONE: Est
COMUNE DI UBICAZIONE VIGNETO: Sarezzano
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2002
NUMERO DI CEPPI PER ETTARO: 4400
ALTITUDINE: m S.L.M. 300
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
macerando 2 settimane
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta in acciaio
AFFINAMENTO: 12-15 mesi in legno
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
PRIMA DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO: 30-36 mesi
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-16°C

GRAPE VARIETY: 100% Timorasso
EXPOSURE: Est
VILLAGE: Sarezzano
TRAINING SISTEM: Guyot
YEAR OF PLANTING: 2002
PLANTS PER HECTARE: 4400
ALTITUDE: meters above sea level 300
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
2 weeks maceration.
AGING: 12-15 months in barrel
AGING IN BOTTLE BEFORE THE SALE: 30-36 months
SERVING TEMPERATURE: 12°-16°C