

## Derthona Tappo Classico



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	10.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>REGION</b>	Piemont
<b>SZCZEP</b>	Timorasso
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	14,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	Gambero Rosso: 2 Bicchieri

### Aromat:

Aromatyczność jest szeroka i bardzo zróżnicowana, z nutami kwiatów akacji, limonki i nutami cytrusów.

### Smak:

W ustach wino jest mocne, złożone i ustrukturyzowane. Charakteryzuje się dużą świeżością i mineralnością oraz długim finiszem.

### Potrawy:

Szparagi, pieczony łosoś

### Więcej informacji:

Derthona to starożytna nazwa Tortony, miasta w południowo-wschodnim Piemontie, od którego pochodzi nazwa Colli Tortonesi (Wzgórza Tortona).

Walter Massa to rolnik z głębokimi korzeniami w swoim rodzinnym Monleale, w południowo-wschodnim Piemoncie. Massa jest powszechnie znany jako Maestro Timorasso - uratował szczep od zapomnienia i wyginięcia, a teraz odkrywa jego potencjał na nowo. Odmiana ta znana jest ze swojej miodowej mineralności, kwasowości i struktury - świetna alternatywa dla austriackiego lub alzackiego wytrawnego rieslinga. Walter produkuje także niesamowite i charakterystyczne czerwienie z lokalnych odmian Barbera, Croatina, Freisa i Nebbiolo. Jest jednym z naprawdę wielkich włoskich producentów