

Montecitorio



JEDNOSTKA MIARY	Butelka
KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
MAKSYMALNA TEMPERATURA	12
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	5-7 lat
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
APELACJA	Colli Tortonesi DOC
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
KOLOR	Białe

Więcej informacji:

Przed fermentacją maceruje na zimno przez około 40 godzin. Po fermentacji dojrzewa nad osadem przez okres 12 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej.

Potrawy:

Kurczak w ziołach, terrina z królika

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