Montecitorio



MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
KRAJ	Włochy
REGION	Piemont
APELACJA	Colli Tortonesi DOC
SZCZEP	Timorasso
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Nos bogaty i złożony. Pachnie skórką pomarańczy, benzyną, polnymi kwiatami i miodem. Po napowietrzeniu ujawnia niezliczone warstwy aromatów i głębię, które wraz ze słonymi nutami pokazują jak piękne może być Timorasso gdy dojrzeje choć trochę.

Smak:

Podniebienie świeże, okrągłe, o mineralnym charakterze z nutami masła, toffi i orzechów laskowych.

Potrawy:

Kurczak w ziołach, terrina z królika

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.

Vigneti Massa

VIGNETI MASSA

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