



*Vigneti in Val Borbera*

SASSOBRAGLIA

---

# TIMORASSO BARRICATO 2016

**D.O.C. / Bianco**

Colore giallo paglierino intenso e profumo elegante, rivela sentori di frutta matura, orzo tostato e vaniglia. Buona sapidità.



## Scheda tecnica

---

<b>Temperatura di servizio</b> 10° - 12°	<b>Densità di impianto</b> 4.000 viti per ettaro
<b>Capacità di invecchiamento</b> 20 anni	<b>Varietà delle uve</b> Timorasso 100%
<b>Bottiglie</b> 750 ml	<b>Resa in vino (litri-ettaro)</b> 6.000-5.000
<b>Prima annata di produzione</b> 2016	<b>Vinificazione</b> Vendemmia a mano in cassette. Segue una pressatura soffice e una decantazione a freddo del mosto che successivamente fermenta ad una temperatura controllata.
<b>Anno di impianto dei vigneti</b> 1998	<b>Affinamento</b> In acciaio inox
<b>Sistema di allevamento</b> Guyot semplice con circa 6/8 gemme per pianta	<b>Area di produzione</b> Vigneto Braglia - 759 mt slm Cantalupo Ligure
<b>Tipo di coltivazione</b> Lotta integrata a basso impatto ambientale	
<b>Epoca e tipo di vendemmia</b> Fine settembre, primi di ottobre.	