



Vigneti in Val Borbera

SASSOBAGLIA

TIMORASSO 2020

D.O.C. / Bianco

Di colore giallo paglierino e profumo profondo ed elegante, rivela sentori di frutta a polpa gialla e fiori bianchi accentuati da una spiccata mineralità. Il sapore, equilibrato e persistente, accentua finezza e personalità.

Scheda tecnica



Temperatura di servizio
10-12°C.

Capacità di invecchiamento
20 anni

Bottiglie
750 ml

Prima annata di produzione
1998

Anno di impianto dei vigneti Vari
anni dal 1998 al 2015

Sistema di allevamento
Guyot semplice con circa 6/8 gemme
per pianta

Tipo di coltivazione
Lotta integrata a basso impatto
ambientale

Epoca e tipo di vendemmia
Vendemmia fine settembre - ottobre

Densità di impianto
4.000 viti per ettaro

Varietà delle uve
Timorasso 100%

Resa in vino (litri-ettaro)
6.000

Vinificazione
Vendemmia a mano in cassette. Segue
una pressatura soffice e una
decantazione a freddo del mosto
che successivamente fermenta ad
una temperatura controllata in
serbatoi di acciaio inox dove rimane
a contatto con i lieviti naturali

Affinamento
In acciaio inox per oltre 12 mesi

Area di produzione
Vigneto Braglia - 759 mt slm
Cantalupo Ligure