



## 2022 Derthona Timorasso

Colli Tortonesi DOC, Vietti

Spécialité de vin blanc fruité et minéral du Piémont

**Description:**

Magnifique interprétation du cépage autochtone Timorasso

**Note de dégustation:**

Jaune clair, accents tirant sur le vert. Dominance de fruits frais, principalement d'agrumes, avec des touches d'herbes sauvages et de fleurs blanches. L'attaque racée fait place à beaucoup d'intensité et une fraîcheur marquée, avec des arômes de citrons verts et de pamplemousse, c'est un vin aromatique et vinifié avec beaucoup de précision, sur une note légèrement minérale dans la finale poivrée.

**Accompagne idéale:**

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Piémont
<b>Sous-région:</b>	Divers Piémont
<b>Producteur:</b>	Vietti
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Cépage(s):</b>	100% Timorasso
<b>Référence:</b>	1072122

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Derthona Timorasso**

Colli Tortonesi DOC  
Vietti

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Timorasso
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2028
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés