

Derthona Origo



ORIGO

Dal nome latino
che significa “al principio”.

Il Timorasso che rende omaggio alle origini
del nostro territorio.

La nostra selezione di uve dà vita ad un vino
limpido ed intenso, con una sapidità che ne
fa un grande vino bianco
da invecchiamento.

Si può abbinare con i formaggi mediamente
stagionati, piatti di carni bianche, zuppe e
fritture di pesce.

ORIGO

Latin name for “origin”

The Timorasso who pay tribute to
the origins of our territory.

High quality grapes that renders a clear,
intense, savory notes that created a great
white wine that can also be aged.

Best paired with medium aged cheese,
white meat, soups and fried fish
and shellfish.

ESPOSIZIONE: Sud
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 1992
NUMERO DI CEPPI PER ETTARO: 4400
ALTITUDINE: m S.L.M. 280
NATURA DEL TERRENO: calcareo tendente al sabbioso
VINIFICAZIONE: raccolta manuale dei grappoli migliori e
a giusta maturazione verso la prima decade
di settembre; pigiatura soffice con successiva
fermentazione vasche di acciaio inox
a temperatura controllata
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta in acciaio
AFFINAMENTO: otto mesi in acciaio inox
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
PRIMA DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO: 6-12 mesi
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-16°C

EXPOSURE: South
TRAINING SISTEM: Guyot
YEAR OF PLANTING: 1992
PLANTS PER HECTARE: 4400
ALTITUDE: meters above sea level 280
SOIL COMPOSITION: calcareous tending to sandy
VINIFICATION: manual harvesting of the best bunches
and correct maturation towards the first decade
of September; vinification soft pressing
and fermentation in stainless steel tanks
with controlled temperature .
AGING: 8 months in steel tank
AGING IN BOTTLE BEFORE THE SALE: 6-12 months
SERVING TEMPERATURE: 12°-16°C