



Temperatura di servizio: 12-14 °C

Terreno: argilloso chiaro e scuro

Vinificazione: dopo la selezione e la raccolta delle uve in cantina si procede con la diraspatura, il liquido insieme alle bucce viene riposto in vasche d'acciaio a 2 °C per 36/48 ore. In questo modo parte il procedimento della criomacerazione, dove le bucce rilasciano aromi e tannini che hanno accumulato durante la maturazione. Dopo 36/48 ore vengono tolte le bucce e pressate, si procede così alla decantazione statica, con il solo uso del freddo, si fanno precipitare sul fondo della vasca le particelle grossolane che sono causa di cattivi odori durante la fermentazione. Il precipitato viene tolto con un travaso in assenza di ossigeno. La cinetica di fermentazione del timorasso è sempre lunga, dura circa un mese, a fine fermentazione si fa un travaso e il vino rimane per i successivi nove mesi sulle fecce nobili che rimangono. Grazie ad un agitatore applicato alla vasca, settimanalmente viene eseguito il battonage, si mandano, così, in sospensione le fecce nobili rimaste nel vino. In questo modo il timorasso acquista morbidezza e complessità, la lisi dei lieviti e la loro continua risospensione permettono ai polisaccaridi di esprimersi creando la tipica e fondamentale complessità gustativa che contraddistingue questo vino. A luglio si fa un travaso, una filtrazione e a fine agosto si procede con l'imbottigliamento.

Affinamento: nove mesi in vasca d'acciaio a temperatura controllata sulle fecce nobili.

DEGUSTAZIONE

Analisi visiva: limpido, di colore giallo dorato intenso, consistente.

Analisi olfattiva: nei primi anni di bottiglia si avvertono odori fruttati, come la pesca, e floreali come fiori di acacia e il biancospino. Le note di zucchero filato e di acacia sono ben definite. La nota caratteristica di miele emerge importante. In gioventù le note di idrocarburo e minerale si avvertono leggermente, più definite ed intense emergono dopo l'affinamento di tre/quattro anni in bottiglia. Al naso intenso e decisamente complesso.

Analisi gustativa: secco, caldo e morbido. Le sensazioni tattili in bocca sono dominate da un buon equilibrio, la sensazione di coinvolgimento di tutti gli apparati è notevole, la robusta struttura sostiene l'alcolicità, non presenta spigoli ma emerge il corpo del vino, equilibrato e molto persistente. Le sensazioni di morbidezza sono completate da quelle di durezza.

Abbinamenti: carne cruda, peperone ripieno con tonno e capperi, alcuni salumi non troppo stagionati, formaggi caprini freschi, montebore e, naturalmente, i ravioli alla Derthona (conditi con un ristretto d'arrosto)

CARATTERISTICHE DEL VINO: il timorasso dona un vino bianco assolutamente longevo, in gioventù risulta corposo e piacevole, con il tempo e l'affinamento in bottiglia emergono le note caratteristiche del vitigno, il minerale e l'idrocarburo. Potrebbe essere interessante conservare qualche bottiglia per osservarne l'invecchiamento

INVECCHIAMENTO: il timorasso presenta le caratteristiche più intriganti dopo circa cinque anni di affinamento in bottiglia. L'azienda consiglia di dimenticare, senza paura, qualche bottiglia in cantina adeguatamente conservata, e assaggiarla dopo dieci anni. Se vi concederete l'assaggio una bottiglia ogni anno scoprirete il grande cammino evolutivo che compie questo grande bianco piemontese.