

Borgogno Timorasso DOC Derthona

Proefnotitie: Goud geel van kleur. Aroma's van tropisch fruit, appel, peer en honing. Frisse zuren, elegantie en een aanhoudende afdronk.

Specificaties:

Producent Borgogno
Druivensoorten 100% timorasso
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Derthona
Sluiting Kurk
Categorie Wit
Alcoholpercentage 14%
Bodem Klei en kalksteen
Aanplant 5000 wijnstokken per hectare

Smaakprofiel: appel, peer, honing

Vinificatie: Na de handmatige oogst vindt de schilweking plaats, vervolgens wordt de wijn vergist op lage temperatuur. Daarna rijpt de wijn voor 12 maanden op RVS (sur lie) gevolgd door flesrijping (minimaal 6 maanden)

Wijn & spijs: Jong gedronken bij (anti)pasti en milde visgerechten. Gerijpt uitstekend bij wit vlees en gerechten met rijkere sauzen

Awards: 92/100 pnt – James Suckling

Achtergrondinformatie: Borgogno is één van de allereerste en waarschijnlijk alleroudste wijnmakerijen in Piemonte. Het Italiaanse wijnhuis bestaat sinds 1761 en gelooft sterk in de klassieke en traditionele filosofie.

Borgogno is één van de producenten die de witte wijn gemaakt van de timorasso druif herontdekt heeft. De Timorasso druif uit de regio rondom Tortona heeft een fantastisch potentieel om te rijpen en wordt dan ook omschreven als de 'witte Barolo'. Van de druiven die in de jaren '80 bijna helemaal vergeten waren maakt Borgogno sinds 2015 deze elegante maar krachtige witte wijn.

Bodem: Klei en kalksteen

Aanplant: 5000 wijnstokken per hectare

