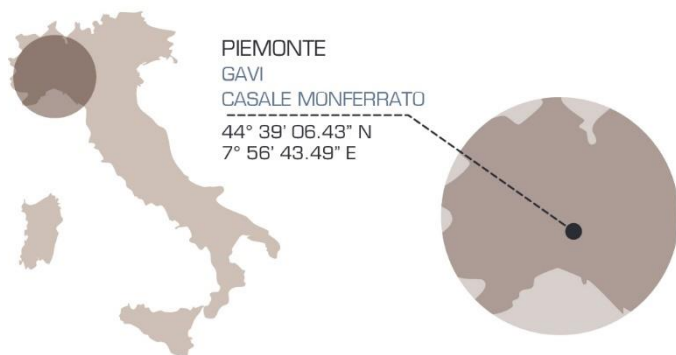


LA LOMELLINA
GAVI / PIEMONTE

MARCHESE D'AZEGLIO
TIMORASSO DERTHONA



PIEMONTE
GAVI
CASALE MONFERRATO
44° 39' 06.43" N
7° 56' 43.49" E



ANNO DI
FONDAZIONE
1817



VITIGNI
CORTESE / TIMORASSO /
NEBBIOLO



ESTENSIONE
TERRITORIO
22 Ha



BOTTIGLIE PRODOTTE
ALL'ANNO
40.000

VITIGNO

100% Timorasso

TIPOLOGIA TERRENO

Argilloso calcareo

REGIONE

Piemonte

PRODUZIONE PER ETTARO

6000/7000 kg

**SISTEMA DI
ALLEVAMENTO**

Guyot

AFFINAMENTO

12-14 mesi in acciaio sui propri
lieviti con frequenti batonnage.
Affinamento in bottiglia per 4 mesi

NOTE DEGUSTATIVE

Colore giallo paglierino carico con leggeri riflessi dorati. Al naso è intenso, complesso, con note minerali avvertibili in gioventù e via via più accentuate con l'invecchiamento. Palato ricco, sapido, strutturato, supportato da una buona acidità che lo rende molto idoneo all'invecchiamento.

ABBINAMENTI

Crostacei, primi piatti a base di pesce, formaggi di media stagionatura, carni bianche.



Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com