



I C A R P I N I

timox

COLLI TORTONESI - DOC
TIMORASSO

*"Il tuo ombelico sigillo puro
impresso sul tuo ventre di anfora,
e il tuo amore la cascata
di vino inestinguibile."
(P. Neruda)*

TimÓX è un orange ottenuto dalla macerazione delle uve Timorasso in piccole anfore di materiale ceramico. Per ottenere questo vino seleziono personalmente le uve più adatte a macerare con cappello statico alto permanente, dopodiché aspetto che il tempo finisca l'opera lasciando il vino nelle anfore sino all'imbottigliamento.

Degustando questo vino si possono apprezzare pienamente le potenzialità dell'uva Timorasso vinificata nelle sue condizioni più estreme, la macerazione sostenuta a cui segue un periodo di maturazione in vasca scolma con tanto di fioretta a cui segue una elevazione parziale in vaso di ceramica fanno di questo vino un vero e proprio vino estremo. Il vino viene imbottigliato senza filtrazione e quindi risulterà leggermente torbido. Si consiglia vivamente di berlo avendo prima agitato la bottiglia.

Vigna: Selezione delle migliori uve provenienti da vigneti diversi

Varietà: Timorasso

Altitudine: 380-420 mt slm

Esposizione: est, sudest

Allevamento: Guyot

Conduzione: Biologico Olistico

Annata: 2018

Vol: 14.5%

Bottiglie prodotte: 2000

Vendemmia: Manuale in cassetta con selezione dei grappoli

Vinificazione: Macerazione sulle bucce, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

Maturazione ed Elevazione: In Clayver di Ceramica per minimo 12 mesi

Affinamento: Minimo 4 mesi in bottiglia

In commercio: Dopo 18 mesi dalla vendemmia

Aspetto visivo: Giallo oro intenso, leggermente torbido, col tempo tendente all'arancione.

Aspetto Olfattivo: Piacevoli note di miele e frutta candita, mostarda, spezie, balsamico, intensamente minerale, salmastro.

Aspetto Gustativo: Caldo, sapido, morbido, equilibrato. Di ottima persistenza.

Abbinamenti: Tutto ciò che si può mangiare crudo oppure zuppe calde di verdura, di carne e di pesce, ramen, tempura.

Abbinamento Vegan: Minestrone, passati di verdura e zuppe di legumi, specialmente con funghi, pinzimonio ricco, caponata.

Modalità di conservazione e servizio:

Si consiglia di mantenere le bottiglie coricate in ambiente fresco, buio e ventilato.

Servire fresco ma non freddo, la temperatura di cantina (15°-18° C) è la mia preferita, ma ognuno faccia secondo il suo personale gusto, il vino non si offenderà e io nemmeno.

