



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)*

TimOX 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.

**Annata:** 2019  
**Vol:** 13,5%  
**Bottiglie prodotte:** 4000  
**Vigna:** Patrizia  
**Varietà:** Timorasso

**Altitudine:** 370-380 mt  
**Esposizione:** sud, sudest  
**Allevamento:** Guyot  
**Conduzione:** Biologico Olistico

**Vendemmia:** Manuale in cassetta con selezione dei grappoli.  
**Vinificazione:** Macerazione sulle bucce per 15 giorni, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.  
**Maturazione:** In Clayver di Ceramica per 12 mesi sulle fecce nobili.  
**Affinamento:** In commercio dopo 18 mesi dalla vendemmia

