



TIMOTEO

GATTINARA



100% NEBBIOLO



35 MESI COMPLESSIVI DI CUI 24 IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE DA 500 LITRI

35 MONTHS OF OVERALL REST OF WHICH 24 IN FRENCH OAK 500 LT. BARRELS



ELEGANTE E AUSTERO, OTTIMO IN ABBINAMENTO A SELVAGGINA E FORMAGGI STAGIONATI

ELEGANT AND AUSTERE, EXCELLENT PAIRED WITH GAME MEAT AND SEASONED CHEESES

Prima annata di produzione: 2014

Zona di produzione: GATTINARA

Età dei vigneti: circa 40 anni

Esposizione: Sud-Ovest/Sud-Est

Sistema di allevamento: Guyot classico

Altitudine: 270-380 metri s.l.m.

Resa media: 60 q.li/ettaro

Terreno: il suolo presenta grossi blocchi di quarzi e porfidi dal colore rosso bruno dal ph tra i più bassi della regione

Epoca di vendemmia: prima metà di ottobre

Vinificazione:

- Diraspa pigiatura
- Fermentazione in acciaio con rimontaggi e delestage
- Macerazione: tra i 15 ed 22 giorni durante la primavera successiva
- Affinamento di minimo 35 mesi di cui 24 in tonneau di rovere francese di secondo passaggio a cui segue riposo in bottiglia prima della commercializzazione

Attitudine all'invecchiamento: 20 anni

First year produced: 2014

Production area: GATTINARA

Average age of vines: about 40 years

Exposure to sunlight: South-West/South-East

Vine training technique: Guyot

Altitude: between 270-380 meters on the sea level.

Grapes yield: 60 quintals/ha

Soil type: large block of red-brown coloured quartz and porphyry with one of the lowest pH in the region

Harvest date: first half of october

Wine making:

- Destemming - Crushing
- Fermentation in stainless steel vats with pumping over and déléstage
- Maceration: between 15 and 22 days
- Malolactic fermentation in wood during the following spring time
- Maturation: 35 month of which 24 in second passage tonneau

Ageing potential: 20 years