



TIMOTEO

GATTINARA



100% NEBBIOLO



35 MESI COMPLESSIVI DI CUI 24 IN LEGNO
35 MONTHS OF REST OF WHICH 24 IN 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

Esposizione: Sud-Ovest/Sud-Est

Sistema di allevamento: Guyot classico

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

Attitudine all'invecchiamento: 20 anni

First year produced: 2014

Production area: GATTINARA

Exposure to sunlight: South-West/South-East

Vine training technique: Guyot

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 during the following spring time

Ageing potential: 20 years