



# 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
- Fermentazione malolattica 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
- Malolactic fermentation during the following spring time

**Ageing potential:** 20 years