

Nom	Timorasso Derthona E.P.
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2035
Producteur	Cascina Penna-Currado
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, très minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Colli Tortonesi
Cépages	100% timorasso
Pourcentage d'alcool	12,50% vol
Description	La Cascina Penna-Currado est située à l'entrée de Serralunga d'Alba, l'un des 11 villages du Barolo, et jouit d'une position unique avec une vue à 360° sur les communes de la magnifique région des Langhe. L'idée ambitieuse est de tracer une nouvelle voie, de reconstruire l'histoire de la vinification familiale qui a commencé dans les lointaines années 1800 et qui s'est poursuivie pendant des générations jusqu'à la vente de Vietti. Depuis 2023, cette histoire se perpétue "uniquement en famille" selon les principes de l'artisanat qui les distinguent depuis des générations. Le projet vise à redonner à la ferme son but originel de cave à vin, comme elle l'était dans les années 1600, en revalorisant le bâtiment historique sur le territoire de l'UNESCO. Ce magnifique projet se veut également vertueux tant du point de vue de l'efficacité énergétique et qu'environnementale. L'idée est ici de proposer un portefeuille différencié, composé de variétés traditionnelles et distinctives` du territoire auquel elles appartiennent. A terme, le domaine proposera une ligne 'de base' et une ligne 'premium' en édition (très) limitée. Citée dans diverses publications comme la "ferme historique" de la région de Barolo, avec les noms de Santa Giulia puis de Cascina Lazzarito, l'édifice a été construit en 1554 et a appartenu d'abord aux Marchesi Falletti, puis à l'Opera Pia en tant que cave de vinification des domaines de Serralunga. Depuis 2018, elle appartient à la famille Penna-Currado Vietti. Le Timorasso Derthona E.P. révèle des arômes vifs d'agrumes, de fruits blancs mûrs et de subtiles notes florales. En bouche, il offre des saveurs fraîches d'agrumes et de fruits à noyau, soutenues par une délicate minéralité saline, se prolongeant dans une finale longue et complexe, riche en nuances.
Servir sur	charcuterie, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux, fromages puissants ou vieillis
Origine	Località Berzano di Tortona.
Vendange	Mi-septembre.
Vinification	Fermentation avec macération pelliculaire avec le système du chapeau submergé. Vinification en céramique Clyvert jusqu'à la mise en bouteille. Malolactique partielle.
Fermeture de bouteille	diam
Production	7.300 bouteilles

