



Grue 2010

Denominazione: Colli Tortonesi Timorasso D.O.C.

Anno: 2010

Esposizione: SW

Altitudine: 380 mt.

Terreno: calcareo argilloso

Ceppi per ettaro: 3500

Potatura: Guyot

Gradazione 14%

Vitigno: Timorasso

N° Bottiglie: 2.500

vinificazione: Raccolta manuale, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: 10 mesi sui lieviti in vasca di acciaio

Colore: Paglierino carico con riflessi dorati.

Profumi: Frutta bianca, pesca sciroppata con decise tonalità minerali.

Sapore: Di grande impatto grasso e fragrante con piacevoli sensazioni resinose e piacevolmente asciutte.

Abbinamenti: Vino di grande struttura si abbina a piatti di pesce in umido, gnocchi con Montebore e formaggi saporiti.

Servizio: Servire a 14°C in calici di ampie dimensioni

Da un'attenta ed accurata selezione delle migliori uve di Timorasso, provenienti dai ripidi filari di Montemarzino, prende vita questo vino bianco dal colore giallo paglierino carico con brillanti riflessi dorati.

Il *Grue* è un vino suadente, di grande personalità, che si esprime con profumi freschi di frutta bianca e pesca sciroppata. Un'avvolgente nota minerale, tipica di questo vitigno autoctono tortonese, arriva man mano nel bicchiere invitando all'assaggio, che si dimostra potente e di grande impatto. Merito del grande equilibrio tra una struttura imponente e la piacevole freschezza.

I morbidi sentori leggermente agrumati, che inizialmente scaldano il palato, lasciano spazio a sentori più complessi e decisamente minerali.

Il *Grue* riesce a dare grande soddisfazione anche bevuto da solo, ma grazie alla grande duttilità gustativa si abbina splendidamente a piatti di pesce in umido, è meraviglioso con gli gnocchi al Montebore (formaggio a latte misto tipico del tortonese), e non disdegna formaggi saporiti di media stagionatura.