

## RUGIADA DEL MATTINO Timorasso VINO BIANCO

**Tipologia:** Vino bianco fermo

**Denominazione:** Colli Tortonesi DOC

**Vitigno:** Timorasso

**Provenienza:** Piemonte

**Gradazione:** 14%

**Formato:** 75 cl

**Vendemmia:** Manuale con selezione dei grappoli

**Affinamento:** 12 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia

Rugiada del Mattino è la scelta ideale per chi cerca un prodotto Italiano, Biologico, Vegano e Sostenibile, rappresentando un impegno verso l'etica e il rispetto per l'ambiente.

**Produttore:** Cascina I Carpini possiede una visione olistica, dove la vigna fa parte di un ecosistema più ampio in cui ogni componente vive in simbiosi e in armonia con altro. Da qui la scelta di un paese rurale dell'Appennino tortonese, come luogo incontaminato dove poter lavorare con cura, rispetto e salvaguardia della biodiversità.

**Processo produttivo:** le uve vengono sottoposte a macerazione sulle bucce per 2 giorni, seguita da fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Non vengono effettuate chiarificazioni, e il vino non viene filtrato, garantendo l'autenticità del prodotto.

**Affinamento:** per 12 mesi in vasche d'acciaio sulle fecce nobili e per ulteriori 8 mesi in bottiglia, permettendo al vino di sviluppare complessità e profondità.

**Profilo sensoriale:** presenta un colore giallo brillante e un profumo avvolgente di frutti gialli, come pesca e piccole prugne selvatiche, accompagnato da note floreali e un accenno marino. Al palato, risulta caldo, sapido, morbido ed equilibrato, con una buona persistenza.

**Abbinamenti culinari:** si sposa bene con legumi, trofie al pesto genovese, farinata di ceci e fiori di zucca fritti in pastella, rendendolo versatile per diverse occasioni gastronomiche.

**Temperatura di servizio:** ideale a 8-10°C.