

MORGASSI SUPERIORE



TIMORCASSO

**Denominazione vino
Tipologia**

Monferrato Bianco Doc
Denominazione di origine controllata

**Caratteristiche
organolettiche**

Giallo paglierino con riflessi verdognoli,
naso abbastanza intenso e persistente,
sentori di spezie e affumicato, gusto
abbastanza intenso, persistente molto
equilibrato, minerale

**Zona di produzione
Vigneto
Uve**

Loc. Sermoria Comune di Gavi
8000 m2
Timorasso 100%

**Sistema d'impianto
Altitudine vigneti
Densità di Impianto
Terreno
Produzione per Ha**

Guyot
300 m slm
5.000 ceppi ha
Marne argillo-calcaree
30 ql.

**Vendemmia
Vinificazione**

Manuale delle uve in cassetta
Pressatura soffice di uve pigiodiraspate
raffreddate in cella per 12 ore,
fermentazione in acciaio

Affinamento

Maturazione in acciaio per 9 mesi
sulle seconde fecce con bâtonnage,
affinamento in bottiglia minimo 18 mesi

**Gradazione alcolica
Capacità di invecchiamento**

13,5 % 14,5% vol.
20 anni

Enologo

Massimo Azzolini

Bottiglie

cl 0,75