

COLLI TORTONESI BIANCO



Piémont



OLTRETORRENTE

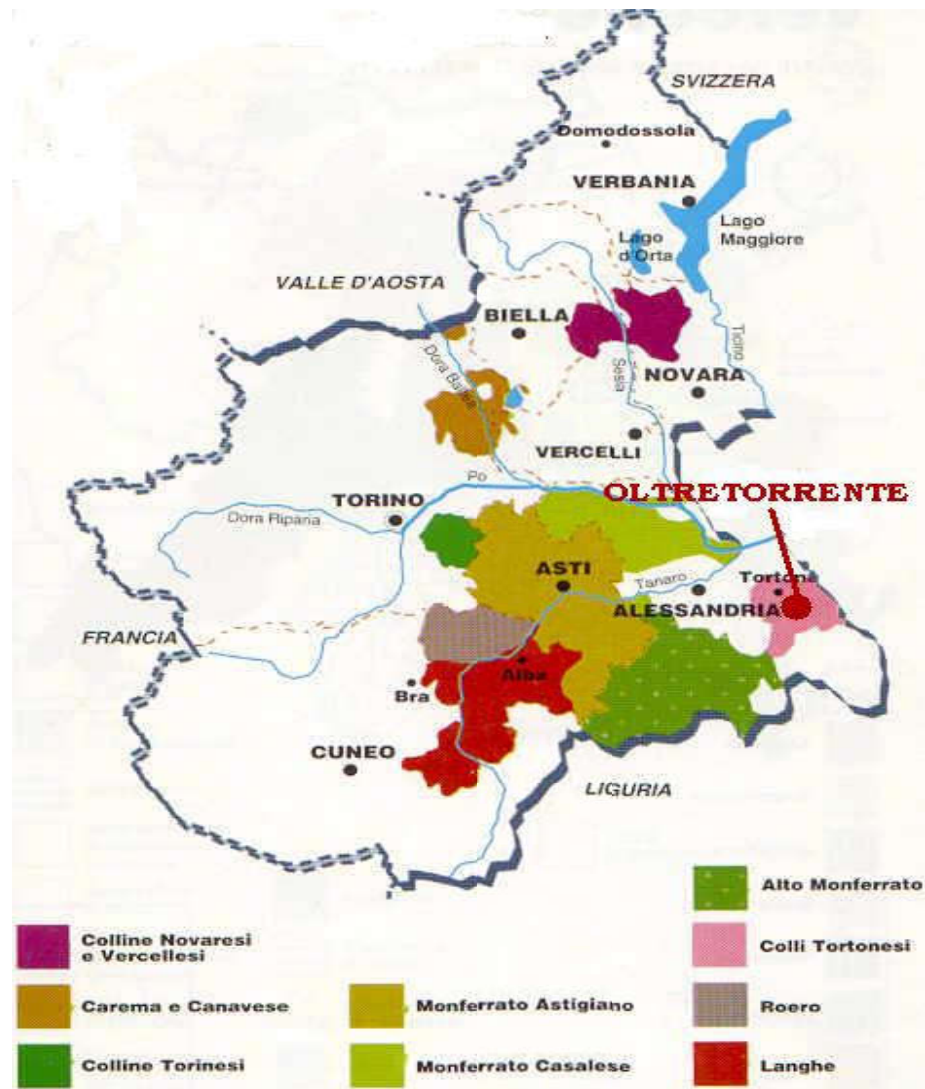
via 5 Martiri

15050 Paderna (Alessandria)

Site internet : oltretorrente.com

Dénomination :	COLLI TORTONESI BIANCO DOC
Encépagement :	40 % Cortese et 40% Favorita, 20% Timorasso et Moscato
Nombre bouteilles produites :	8.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Limon, argile et calcaire
Altitude et exposition :	100M sud
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve sans macération
Affinage :	6 mois en cuve inox
Garde :	3 à 6 ans
Dégustation :	Robe assez claire avec reflets brillants, nez délicat et expressif avec notes agrumées. La bouche est dynamique avec une belle ampleur, une acidité présente et agréable, des arômes floraux et de fruits à chair blanche, finale délicate et savoureuse
Mariage mets-vins :	Sur des poissons crus ou grillés, des risotto aux légumes

Vignoble du Piémont



COLLI TORTONESI TIMORASSO



Piémont



OLTRETORRENTE

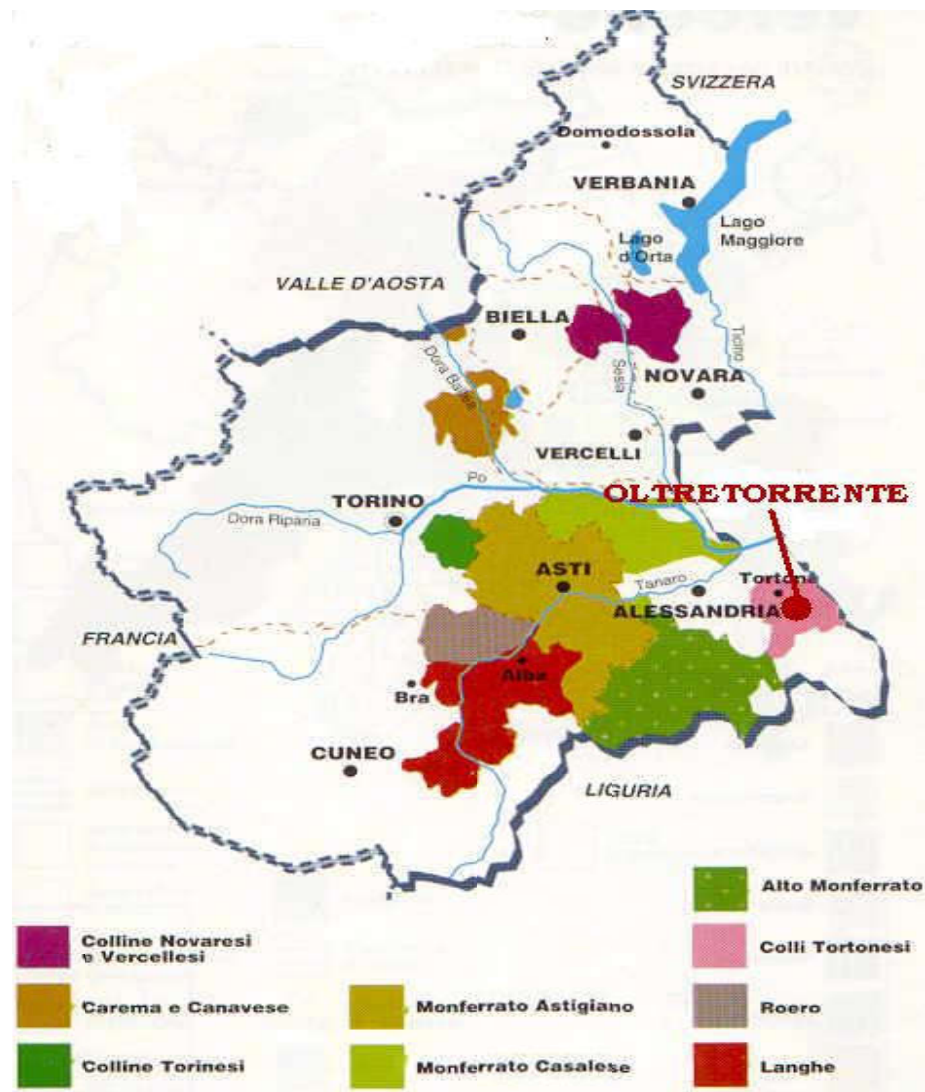
via 5 Martiri

15050 Paderna (Alessandria)

Site internet : oltretorrente.com

Dénomination :	COLLI TORTONESI TIMORASSO DOC
Encépagement :	100 % Timorasso
Nombre bouteilles produites :	6.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Limon et calcaire
Altitude et exposition :	100M sud
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve sans macération
Affinage :	8 mois en cuve béton
Garde :	5 à 10 ans
Dégustation :	Robe jaune paille avec reflets dorés, nez de fleurs blanches et de pierre à fusil (typique du cépage). La bouche est ample et puissante mais équilibrée avec une belle minéralité et une vivacité remarquable. Un des rares vins blancs italiens capable de rivaliser avec des vins du Rhône nord.
Mariage mets-vins :	Sur des poissons charnus et puissants, des viandes blanches mijotées, des Risottos au fromage.

Vignoble du Piémont



COLLI TORTONESI ROSSO



Piémont



OLTRETORRENTE

via 5 Martiri

15050 Paderna (Alessandria)

Site internet : oltretorrente.com

Dénomination :	COLLI TORTONESI ROSSO DOC
Encépagement :	90 % Barbera, 7% Dolcetto, 3% Slarina, Croatina et freisa
Nombre bouteilles produites :	12.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argilo-calcaire et argilo-limoneux
Altitude et exposition :	100M sud
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve avec macération de 30 jours
Affinage :	6 mois en cuve béton
Garde :	5 à 8 ans
Dégustation :	Robe pourpre avec reflets violacés, nez délicat et raffiné avec notes de fruits rouges mûres. En bouche c'est gourmand avec des notes veloutées au palais et une persistance intéressante
Mariage mets-vins :	Viandes rouges mijotées ou grillées

Vignoble du Piémont

