



VACCARO

TIMÈ

LINEA TOP

ANNO 2022

CLASSIFICAZIONE SALAPARUTA DOC

VARIETÀ 100% GRILLO

GRADO ALCOLICO 13,30%

ACIDITÀ TOTALE 5,8 g/L

pH 3,3

ZONA
DI PRODUZIONE SALAPARUTA

TERRENO Vigna della signorina, 112 slm esposizione sud-est, terreni alluvionali e profondi con importante contenuto di scheletro

ALLEVAMENTO
E POTATURA Controspalliera - Guyot

RESA
PER ETTARO 75q per ettaro

VINIFICAZIONE Vendemmia manuale delle uve raggiunta la piena maturazione. Diraspa-pigiatura in atmosfera protettiva e raffreddamento del pigiato a circa 10°C. Macerazione breve in pressa a contatto con le bucce e pressatura soffice. Illimpidimento del mosto e fermentazione alcolica a 15°C per circa 15 giorni. Affinamento sui lieviti in botti di rovere per 12 mesi con periodici batonnage.

CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE

Giallo verdolino intenso, con luminosi riflessi dorati. Al naso si susseguono note fresche di pesca, melone maturo e scorza di pompelmo, poi pane tostato e vaniglia. In bocca una mineralità piccante sorretta da una vibrante acidità.

FILOSOFIA
DELL'ETICHETTA

A seguito di una attenta selezione dei cru aziendali, il nostro fondatore, Giacomo, diede il via alla realizzazione della sua Top Line attribuendo a quest'ultima i valori con la quale ha guidato la sua famiglia e la sua azienda. TIME' (onore), vino che esprime "il rispetto del dovuto" alla propria terra d'origine e alla propria famiglia.

IMBALLO

CAPACITÀ BT 750ml

PESO BT VUOTA 750G

BT X CASSA 6

PESO LORDO CASSA 9 KG

DIMENSIONI PALLET 80X120 CM (EUR)

CASSE PER PALLET 100 (20 CTX FILA)

COD.EAN 8032754901052

