



## Derthona Origo

### ORIGO

Dal nome latino  
che significa “al principio”.

Il Timorasso che rende omaggio alle origini  
del nostro territorio.

La nostra selezione di uve dà vita ad un vino  
limpido ed intenso, con una sapidità che ne  
fa un grande vino bianco  
da invecchiamento.

Si può abbinare con i formaggi mediamente  
stagionati, piatti di carni bianche, zuppe e  
fritture di pesce.

### ORIGO

Latin name for “origin”

The Timorasso who pay tribute to  
the origins of our territory.

High quality grapes that renders a clear,  
intense, savory notes that created a great  
white wine that can also be aged.

Best paired with medium aged cheese,  
white meat, soups and fried fish  
and shellfish.

VITIGNO: 100% Timorasso  
ESPOSIZIONE: Sud Ovest  
COMUNE DI UBICAZIONE VIGNETO: Sarezzano  
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 1992  
NUMERO DI CEPPI PER ETTARO: 4400  
ALTITUDINE: m S.L.M. 320  
NATURA DEL TERRENO: calcareo tendente al sabbioso  
VINIFICAZIONE: raccolta manuale dei grappoli migliori e  
a giusta maturazione verso la prima decade  
di settembre; pigiatura soffice con successiva  
fermentazione vasche di acciaio inox  
a temperatura controllata  
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta in acciaio  
AFFINAMENTO: 12-15 mesi in acciaio inox  
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA  
PRIMA DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO: 24-30 mesi  
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12°-16°C

---

GRAPE VARIETY: 100% Timorasso  
EXPOSURE: South West  
VILLAGE: Sarezzano  
TRAINING SISTEM: Guyot  
YEAR OF PLANTING: 1992  
PLANTS PER HECTARE: 4400  
ALTITUDE: meters above sea level 320  
SOIL COMPOSITION: calcareous tending to sandy  
VINIFICATION: manual harvesting of the best bunches  
and correct maturation towards the first decade  
of September; vinification soft pressing  
and fermentation in stainless steel tanks  
with controlled temperature .  
AGING: 12-15 months in steel tank  
AGING IN BOTTLE BEFORE THE SALE: 24-30 months  
SERVING TEMPERATURE: 12°-16°C