



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Morgassi Superiore

## TIMORGASSO

### SCHEDA TECNICA

Colpisce per intensità e carattere minerale questo Timorgasso, a base di uve coltivate in località Sermona, nel Comune di Gavi, da suoli di marna e calcare.



#### TIPOLOGIA

Bianco



#### DENOMINAZIONE

Monferrato DOC



#### UVAGGIO

Timorasso



#### EVOLUZIONE

10 anni (o oltre)



#### GRADO ALCOLEMICO

13,5-14,5% vol. (in base all'annata)



#### TEMPERATURA IDEALE

10-12° C



#### CALICE




medio



Morgassi Superiore

## TIMORGASSO

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  giallo paglierino con sfumature verdoline;
-  al naso esprime un importante bouquet minerale, con note agrumate e speziate e cenni affumicati sullo sfondo;
-  al palato si presenta dotato di una ottima freschezza e corpo, lascia un lungo ed elegante ricordo minerale.



freschezza  
96%

sapidità  
95%

corpo  
88%

morbidezza  
83%

### VINIFICAZIONE

-  Timorasso in purezza raccolto a mano.
-  Pressatura soffice di uve pigiodirasbate raffreddate in cella per 12 ore, fermentazione in acciaio. Affina in acciaio per 9 mesi, e in bottiglia per ulteriori 18.

# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Timorgasso predilige piatti di corpo, intensi e profumati. Ottimo in abbinamento a pietanze a base di pesce, molluschi e crostacei, ma anche pollame e primi piatti di verdure in preparazioni elaborate.

- **UN VINO FRESCO**
- **SAPIDO**
- **PESCI E PRIMI PIATTI ELABORATI**

## PACCHERI E SCAMPI

### ◆ **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Lo consigliamo in abbinamento a primi a piatti a base di pesce: paccheri e scampi è un piatto elegante, tendente al dolce e con una certa grassezza pulita dalla freschezza e dalla grande sapidità del vino.



## VITELLO TONNATO

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Abbinamento territoriale per eccellenza, il Timorgasso si sposa bene con il vitello tonnato di cui non copre i sapori ma al contrario esalta profumi e sapori.



# LA CANTINA

Situata tra le colline dell'Alto Monferrato, in Piemonte, l'Azienda Agricola Morgassi Superiore è fondata nel 1993 da Marino Piacitelli e produce i grandi classici del territorio: il Gavi DOCG e il Monferrato DOC.

Le vigne della cantina Morgassi Superiore si estendono su ripide colline dal suolo calcareo e argilloso, dedicate a cortese e timorasso, con i quali producono vini tipici e di qualità.



**Oggi sono le figlie di Marino, Marina e Cecilia, a guidare la piccola azienda di Gavi: fanno vino per scelta e passione, tramandando tradizioni che si intrecciano con la fresca ventata di innovazione e tecnologia in cantina, grazie a un sofisticato laboratorio, ambienti a temperatura controllata, serbatoi di acciaio inox e moderne linee di imbottigliamento.**

**I vini Morgassi Superiore esprimono non solo il terroir, ma anche la ricerca e la tecnologia per creare vini originali e dalla forte personalità.**

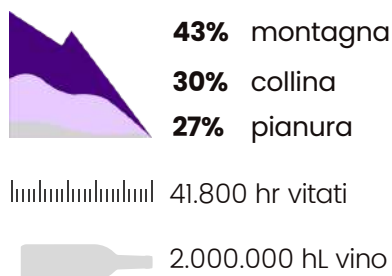




## LA REGIONE: PIEMONTE



### PRODUZIONE



### VITIGNI PRINCIPALI

- Moscato bianco
- Cortese
- Favorita
- Barbera
- Dolcetto
- Nebbiolo

### GRANDI VINI CHE ESPRIMONO LA PERFEZIONE DI UN TERROIR

In Piemonte le prime tracce di viticoltura risalgono a epoche preromane (esattamente all'età del Bronzo, intorno al 1500 a.C.) e anche se oggi l'apice qualitativo si trova nei **grandi vini rossi**, in questa regione la produzione di **vini bianchi** e **spumanti** restituisce prodotti eccelsi.

Il ruolo del Piemonte è stato fondamentale per lo sviluppo della moderna enologia italiana, qui infatti sono stati registrati i primi esempi di **zonazione delle aree vitivinicole**, estendendo ai vini italiani concetti come *terroir* e *cru*: grazie alla zonazione se un vino viene prodotto esclusivamente con uve provenienti da un'unica vigna o parcella, la menzione geografica compare in etichetta e ne **augmenta il prestigio**.



Città di Torino, veduta aerea

## LA REGIONE: PIEMONTE

### SOTTOZONE



- Val d'Ossola
- Colline novaresi e vercellesi
- Canavese
- Colline Saluzzesi - Pinerolese  
- Val di Susa
- Colline Torinesi
- Monferrato - astigiano
- Roero
- Monferrato Casalese
- Colline Tortonesi
- Alto Monferrato
- Langhe

### DENOMINAZIONI

**19** DOCG

**41** DOC

**0** IGT

Oltre alle delimitazioni geografiche indicate nella cartina il Piemonte viene diviso in **8 zone** che raggruppano le **16 DOCG** e le **42 DOC** regionali. Fra queste ricordiamo **nel nord** le famose Gattinara DOCG e Ghemme DOCG, **vicino a Torino** l'Erbaluce di Caluso DOCG, nel **Monferrato** le Barbera del Monferrato Superiore DOCG, Brachetto d'Acqui DOCG, Dogliani DOCG, Ovada DOCG, Gavi DOCG e Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, per finire con la Roero DOCG a sinistra del **Tanaro** e alla destra del fiume, nella **Langha**, con le celeberrime Barolo DOCG, Barbaresco DOCG e Dogliani DOCG.



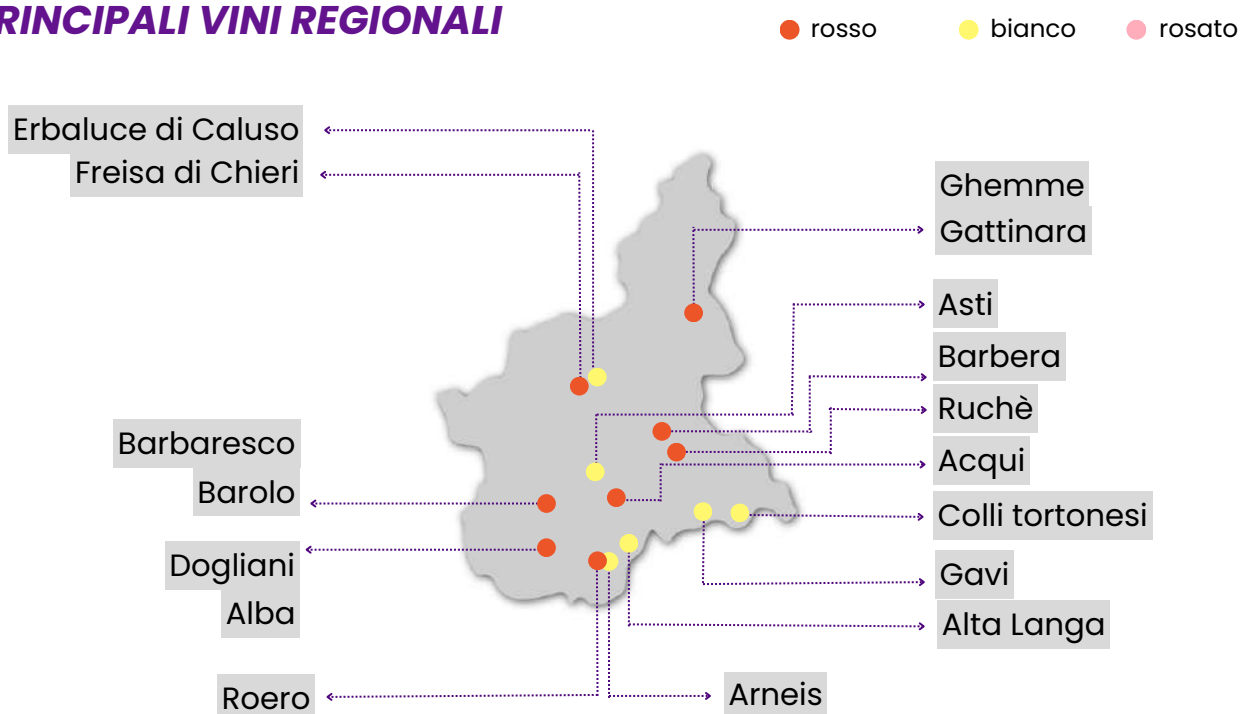


Cappella di Brunate - Barolo (CN)

## LA REGIONE: PIEMONTE

In Piemonte ha avuto inizio la rivoluzione nel mondo del vino che ha riportato l'Italia ai vertici della produzione di alta qualità: qui vengono prodotti, a parte poche eccezioni, **vini monovarietali**, che esprimono al meglio le caratteristiche del terroir ed esaltano in modo magistrale il territorio piemontese.

### PRINCIPALI VINI REGIONALI





Vigne del Monferrato

# MONFERRATO

La zona del Monferrato è una delle regioni vinicole più importanti a livello mondiale, patrimonio Unesco. Tra queste suggestive colline si produce la Barbera, un vitigno veramente straordinario, versatile e fresco.

Nel Monferrato i vigneti ricoprono quasi interamente le sommità e le pendici delle colline, alternandosi comunque a piccoli boschi, in paesaggi di grande suggestione.

L'ampia diversità dei suoli permette di produrre vini molto complessi, con bouquet ampio.

**I terreni sono calcareo-marnosi, di colore bianco, grigio chiaro o beige, ricchi di carbonato di calcio: questo permette di produrre vini corposi, ricchi di colore (nei rossi), talvolta con sentore di tufo, da invecchiamento; le terre rosse sono invece più profonde e ricche, oltre che di argilla e limo, di ossidi di ferro e magnesio, e sono ottime per produrre vini bianchi.**

**Le sabbie astiane producono ottimi vini rossi caratterizzati da bassa acidità e veloce maturazione. Nelle annate molto siccitose la vite può subire problemi di stress idrico, poiché la maggiore percentuale di sabbia non consente al terreno di trattenere l'acqua.**





*ti piace Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**