

Nom	Boscogrosso Timorasso Derthona
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Vietti
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, très minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Colli Tortonesi
Cépages	100% timorasso
Pourcentage d'alcool	13,50% vol
Description	Les années '60 constituent un tournant dans l'histoire du domaine avec le mariage de Luciana Vietti et d'Alfredo Curado, œnologue de profession et grand amateur d'art. Les intuitions de ce dernier seront à la base du domaine que l'on connaît aujourd'hui, grâce notamment à la création d'un des premiers cru de Barolo (Rocche di Castiglione - 1961), de la vinification de l'arneis en monocépage (1967) ou de l'invention des Etiquettes d'Auteur (1974). En 2016, le domaine a été racheté par un fonds d'investissement américain, mais il est resté fidèle à son héritage, où tradition et innovation se conjuguent pour créer des vins de classe mondiale.

Vietti est devenu l'un des domaines viticoles les plus prestigieux d'Italie, reconnu pour ses vins au caractère affirmé. La qualité est exceptionnelle et constante sur l'ensemble de sa gamme. Dans des régions d'exception comme le Piémont, la valeur d'un domaine dépend avant tout de l'emplacement de ses vignobles. Au fil des ans, Vietti a constitué un patrimoine unique de parcelles d'exception à Barolo et Barbaresco. C'est même le seul producteur à posséder des vignobles dans les onze communes autorisées à produire du Barolo, et l'un des premiers domaines à embouteiller des Barolo 'single vineyard'.

Limpide et lumineux, à la robe jaune intense, ce Timorasso dévoile un nez raffiné et complexe, où la fraîcheur s'allie à la gourmandise. On y retrouve des notes élégantes d'aubépine, des accents éthérés rappelant les hydrocarbures, et une touche douce et séduisante de miel. En bouche, le vin séduit par son ampleur, sa minéralité vibrante et sa fraîcheur délicate, soutenues par une grande complexité aromatique. La finale, longue et persistante, confirme la noblesse de ce cépage autochtone redécouvert. Un blanc de gastronomie, idéal pour accompagner fruits de mer, poissons raffinés, volailles en sauce ou fromages affinés.

Servir sur	crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignoble unique de 2 ha, nommé Boscogrosso, situé au sommet d'une colline entre les communes de Monleale et Volpeglino. Le sol y est (argilo-calcaire), exposé ouest/sud-ouest, à une altitude d'environ 310 m.
Rendement	4 500 pieds par hectare - 6 000 kg par ha
Vendange	Mi-septembre.
Vinification	La fermentation dure environ 4 semaines et s'effectue dans une combinaison de cuves céramiques, barriques et cuves inox, sans fermentation malolactique. L'élevage dure 16 mois entre ces contenants, en contact avec les lies, suivi de 12 mois de vieillissement en bouteille avant mise sur le marché.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	16 mois entre cuves céramiques, barriques et cuves inox.
Analytique	Alc. 13,50% - Acidité 5,82 - Sucres résiduels 6 - Extract 20.5
Production	4.800 bouteilles 0,75
Notes des critiques	Monica Lerner, robertparker.com: 94 nv LICATA sa · Duinhuysweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

