

Nom	Derthona Montecitorio
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2038
Producteur	Vigneti Massa
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, très minéral, acidité marquée
Appellation	DOC Colli Tortonesi
Cépages	100% timorasso
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Vigneti Massa est un domaine familial qui trouve ses origines dès 1879. Située à Monleale, à l'extrême est du Piémont, la propriété s'étend aujourd'hui sur quelques 23 ha.

La viticulture est ici totalement consacrée aux cépages autochtones, en particulier au Timorasso, cépage blanc encore méconnu et sous-évalué il y a quelques années, mais qui, grâce au travail et à la ténacité de Walter Massa, est en train de devenir au Nebbiolo, ce que le Chardonnay est au Pinot Noir en Bourgogne.

Walter Massa peut être défini à tous égards comme le père et le pionnier du Timorasso dei Colli Tortonesi. Un vigneron indépendant et courageux qui, depuis les années 70 à la tête de la cave familiale, a réussi à changer, reconstruire et relancer avec succès le visage œnologique de tout un territoire, celui des Colli Tortonesi, cette petite bande de terre piémontaise nichée entre le Monferrato et l'Oltrepò. Le plus grand mérite de Walter Massa, devenu une figure presque légendaire et considéré comme un gourou et un maître de la région, est précisément d'avoir revitalisé un cépage blanc autochtone toujours sous-estimé, qui risquait lui aussi de disparaître, le Timorasso, en y investissant massivement et en devinant son grand potentiel pour donner naissance à des vins passionnants d'une longévité extraordinaire.

La pierre angulaire de la production de Vigneti Massa est donc représentée par le Timorasso, qui, avec le nom de Derthona, est aujourd'hui connu dans toute l'Italie comme le vin blanc typique des collines de Tortona. Les grands vins rouges, produits à base de Freisa, Barbera ou Croatina, ne manquent pas, mais ce sont ici des vins expressifs et non conventionnels, résultat de la maîtrise et du flair créatif de Walter Massa : de véritables perles œnologiques d'un territoire à fort potentiel !

Le Montecitorio est un vin intense et élégant à la robe jaune paille brillante aux reflets dorés. Le nez révèle une extrême finesse et précision, avec des arômes de fruits à pulpe blanche entourés de fleurs d'acacia, de pamplemousse et de roche. En bouche

Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), viande blanche sans sauce
Origine	Monleale, vignoble Montecitorio de 1,6 ha planté en 2006. Altitude : 300m. Sol calcaire et marne. Exposition est. Système Guyot.
Vendange	Septembre.
Vinification	Vinification en cuves inox et béton. Levures indigènes. Macération péliculaire 60 heures. Fermentation 18-22 ° C. Batonnage. Filtration légère. Vieillessement minimum de 6 mois en bouteille avant la sortie.
Fermeture de bouteille	bouchon à vis
Elevage	Minimum de 6 mois en bouteille avant la sortie.
Production	2.500 bouteilles 0,75
Notes des critiques	robertparker.com: 94 Alessandra Piubello, Decanter: 93



Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)

nv LICATA sa • Duihuilsweg 12, 3590 Diepenbeek • +32 (0)11 22 20 37 • info@licata.be • www.licata.be