

Nom	Derthona
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Vigneti Massa
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, plutôt 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 Derthona a une couleur jaune brillante délicate et dorée. Délicatement floral, avec l'acacia et le tilleul et des notes d'agrumes. Une veine tendue qui constitue la garantie maximale de longévité de ce Derthona. Notes d'amande et d'agrumes.

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	Différents vignobles autour de Monleale (sols majoritairement calcaires) : Costa del Vento: 1.40 ha planté entre 1990 et 2004, exposition ouest. Costiolo: 0.50 ha planté en 1997, exposition sud. Sterpi : 1.5 ha planté entre 1996 et 2006, exposition sud-ouest. Altitude: 250-280 m - Système Guyot.
Rendement	4.800 pieds/ha
Vendange	Septembre
Vinification	Vinification en cuves inox et béton. Levures indigènes. Macération péliculaire 48-60 heures. Fermentation 18-22 ° C. Batonnage. Filtration légère.
Fermeture de bouteille	bouchon à vis
Elevage	6 mois en cuves inox, minimum 6 mois en bouteille avant la sortie.

Notes des critiques robertmarker.com: 94

by LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be



Heures d'ouverture de notre magasin

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