

Nom	Monleale
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Vigneti Massa
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOC Colli Tortonesi
Cépages	90% barbera, 5% freisa, 5% croatina
Pourcentage d'alcool	14,00% 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 Monleale a une couleur rouge rubis profonde et un nez aux arômes de fruits rouges mais aussi d'épice douce, de cacao, de chocolat, d'eucalyptus, d'herbes aromatiques et de sauge. La bouche est d'une douceur enrobante, typique du cépage, et se marie harmonieusement à l'agréable fraîcheur, qui rappelle en bouche ses fragrances olfactives. Le tanin accompagne avec une élégance magistrale le final, dont l'arrière-goût fruité et épicé constituent le prélude d'une persistance infinie.

Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Vignobles situés à Monleale, 240-280m d'altitud, sable, granit.
Vendange	Octobre
Fermeture de bouteille	bouchon à vis
Elevage	24 mois en foudres, 12 mois en bouteille
Analytique	Alc. 14,5%

