

Nom	Piccolo Derthona
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Vigneti Massa
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, belle minéralité, acidité bien intégrée
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 Piccolo Derthona a une couleur jaune paille avec des reflets dorés. Des notes fraîches de mandarine et de citron ressortent au nez, de délicates notes d'herbes aromatiques sur une base salée. En bouche, il révèle fraîcheur, douceur et forte minéralité.

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, 2,8 ha sur deux vignobles (Guyot) : Boscogrosso : 270m d'altitude, sol calcaire et argile, exposition est. Sigala : 310m d'altitude, sol calcaire et marne, exposition nord-ouest.
Rendement	5.000 pieds/ha - 8.000 kh/ha
Vendange	10 septembre
Vinification	Vinification classique en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon à vis
Elevage	6 mois en cuves inox.
Production	20.000 bouteilles

