LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Timorasso Derthona
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Vietti
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, 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'. Le Timorasso a une couleur jaune intense aux reflets verts et un nez aux arômes fruités (poire, pêche) et floraux (accacia et aubépine), avec une note de miel. Après 2/3 ans de bouteille, les notes minérales sont font plus présentes. La bouche est sèche, chaude et souple, toute en équilibre. En finale, on retrouve une superbe acidité qui offre longueur et persistance au palais. A découvrir absolument !
Servir sur	charcuterie, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles situés sur la commune de Monleale. Exposition sud-est et sud-ouest. Terrain argilo-calcaire.
Vendange	Mi-septembre.
Vinification	La fermentation, qui dure environ 4 semaines, est effectuée pour partie en céramique, pour partie en bois et pour partie en inox. Il n'y a pas de malolactique.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	10 mois sur lies en céramique, bois et inox.
Analytique	Extrait sec: 20,70g/l - Acidité totale: 6,04g/l - sucre résiduel: 1,10g/l - sulfites: 79mg/l - pH: 3,10
Production	18.000 bouteilles 0.75
Notes des critiques	Falstaff: 93 Vinous: 93 Monica Larner, robertparker.com: 92



nv 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)