

Naam	Boscogrosso Timorasso Derthona
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Vietti
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, heel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Colli Tortonesi
Druivensoorten	100% timorasso
Alcoholpercentage	13,50% vol
Omschrijving	Gelegen in het hart van de Langhe, in het schilderachtige dorp Castiglione Falletto, werd Landgoed Vietti in 1800 opgericht door Carlo Vietti. Het kreeg echter pas echt faam in de jaren '60, toen Luciana Vietti trouwde met Alfredo Curado, oenoloog en gepassioneerd kunstliefhebber. De visie van Alfredo legde de basis voor het domein zoals we het vandaag kennen. Hij realiseerde baanbrekende prestaties, waaronder de creatie van één van Barolo's eerste cru's, Rocche di Castiglione (1961), de introductie van de monocépage Arneis (1967) en de ontwikkeling van de iconische auteursetiketten (1974).

In 2016 werd het domein overgenomen door een Amerikaans investeringsfonds, maar het bleef trouw aan zijn erfgoed, waarbij traditie en innovatie samenkomen om wijnen van wereldklasse te creëren.

Vietti is uitgegroeid tot één van de meest toonaangevende wijnhuizen van Italië, bekend om wijnen met een uitgesproken eigen karakter. De kwaliteit is fenomenaal en consistent over het volledige assortiment. In topregio's zoals Piemonte geldt meer dan elders de wet van de sterkste: je waarde wordt grotendeels bepaald door de ligging van je wijngaarden. Vietti heeft in de loop der jaren een uitzonderlijk patrimonium van topliggingen in Barolo en Barbaresco opgebouwd. Het is zelfs de enige producent met wijngaarden in alle elf dorpen die Barolo mogen produceren, en was een van de eerste wijnhuizen die 'single vineyard' Barolo's bottelden.

Helder en intens geel van kleur, onthult deze Timorasso een elegante en complexe neus, met frisse tonen, subtiele hints van meidoorn, een lichte mineraliteit en een zachte, verleidelijke toets van honing. In de mond vol en verfijnd, met levendige mineraliteit, frisse finesse en een rijke aromatische complexiteit. De lange, aanhoudende afdronk benadrukt de nobele karakter van deze herontdekte inheemse druif. Een gastronomische witte wijn bij uitstek, perfect bij zeevruchten, verfijnde visgerechten, gevogelte in saus of gerijpte kazen.

Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, gevogelte met saus, wit vlees met saus, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Uniek wijndomein van 2 ha, genaamd Boscogrosso, gelegen op de top van een heuvel tussen de gemeenten Monleale en Volpeglino. De bodem is klei-kalkrijk, met een west-/zuidwestelijke ligging, op een hoogte van ongeveer 310 m.
Opbrengst	4.500 stokken per hectare – 6.000 kg per hectare
Oogst	Midden september.
Vinificatie	De fermentatie duurt ongeveer 4 weken en vindt plaats in een combinatie van keramische vaten, eiken barrels en roestvrijstalen tanks, zonder malolactische gisting. Het rijpingsproces duurt 16 maanden in deze vaten, op de lies, gevolgd door 12 maanden flesrijping vóór de wijn op de markt komt.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	16 maanden in keramische vaten, eiken barrels en roestvrijstalen tanks.
Analytisch	Alcohol: 13,5 % - Zuurtegraad: 5,82 g/l - Restsuikers: 6 g/l - Extract: 20,5 g/l

