

Naam	Derthona Costa del Vento
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Vigneti Massa
Appellatie	DOC Colli Tortonesi
Druivensoorten	100% timorasso
Alcoholpercentage	13,00% vol

Omschrijving Vigneti Massa is een familiebedrijf, waarvan de roots teruggaan tot 1879. Gelegen in Monleale, in het uiterste oosten van Piemonte, strekt het domein zich vandaag de dag uit over zo'n 23 hectare. De wijnbouw is volledig gewijd aan inheemse druivensoorten met 'timorasso' op kop. Deze witte druivensoort was tot voor een paar jaar nog een nobele onbekende en vooral ondergewaardeerd. Dankzij de volharding van Walter Massa is deze druif opnieuw op de kaart gezet en zelfs goed bezig om de witte evenknie van nebbiolo te worden, zoals chardonnay dit is voor pinot noir in de bourgogne.

Walter Massa mag dan ook gerust beschouwd worden als de vader en pionier van de Timorasso dei Colli Tortonesi. Een onafhankelijke en moedige wijnmaker, die sinds de jaren zeventig van de vorige eeuw aan het hoofd staat van het familiebedrijf en met succes het wijnbeeld van een hele regio bijstelde. De Colli Tortonesi, het kleine strookje Piemonte tussen Monferrato en Oltrepò, werd dankzij hem nieuw leven ingeblazen. Massa is dan ook uitgegroeid tot een haast legendarische figuur, een goeroe wiens grootste verdienste is dat hij de timorasso, een onderschatte inheemse witte druivensoort, van het uitsterven heeft gered. Zware investeringen en een diepe overtuiging van het potentieel van deze druif, maken dat hij hier vandaag wijnen mee produceert met een buitengewoon rijpingspotentieel.

Timorasso vormt dan ook de basis van de productie van Vigneti Massa en staat samen met de naam Derthona inmiddels in heel Italië bekend als die typische witte wijn uit de heuvels van Tortona. Ook aan rode wijnen op basis van freisa, barbera of Croatina geen gebrek in de regio, maar in het geval van Massa zijn dit zeer expressieve en onconventionele wijnen, opnieuw het resultaat van diens meesterschap en creatieve flair: echte oenologische pareltjes die het grote potentieel van de regio extra in de verf zetten.

De Derthona Costa del Vento heeft een strogele kleur. In de neus complexe en expressieve aroma's, gekenmerkt door bloemige tonen, rijpe perzik, citrusvruchten en subtiele hints van kruiden en mineraliteit. In de mond is de wijn vol en gestructureerd, met rijp fruit en een delicate toets van amandel. De aanhoudende afdronk is verfrissend en levendig.

Serveren bij	terrines, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, asperges, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Afkomstig van de Costa del Vento-wijngaard, gelegen op 240–280 meter hoogte op een unieke bodem van graniet, leisteen en zand.
Vinificatie	Na de oogst worden de druiven voor de Vigneti Massa Costa del Vento Derthona ontsteeld en gekneusd en ondergaan een koude maceratie van 40-45 uur om de aroma's te extraheren.
Opvoeding	12 maanden in roestvrijstalen tanks.
Recensentscores	Monica Lerner, robertparker.com: 95

