

Naam Derthona Montecitorio

Jaartal 2021

Bewaarpotentieel Tot eind 2036

Producent Vigneti Massa

Wijnstijl medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, heel mineraal, prominente zuren

Appellatie DOC Colli Tortonesi

Druivensoorten 100% timorasso

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 Montecitorio is een intense en elegante wijn met een schitterende strogele kleur met gouden reflecties. De neus verradt extreme finesse en precisie, met aroma's van witte vruchten omgeven door acaciabloemen, pompelmoes en rozen. In de mond wordt de structuur gevormd door een frisse en smakelijke textuur en aangename citrusvruchtensmaken. Een wijn met grote diepte met een kruidige mineraliteit en een lange en gespannen afdronk.

Serveren bij gestoomde of gepocheerde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, wit vlees zonder saus

Oorsprong Monleale, Montecitoriode wijngaard van 1,6 ha geplant in 2006. Hoogte: 300m. Kalksteen en mergelgrond. Oostelijke blootstelling. Guyot-systeem.

Oogst september

Vinificatie Vinificatie in roestvrijstalen en betonnen vaten. Inheemse gisten. Schilweking gedurende 60 uur. Fermentatie 18-22 ° C. Batonnage. Lichte filtratie. Minimaal 6 maanden veroudering in de fles voor verkoop.

Flesafsluiting diam

Opvoeding Minimaal 6 maanden veroudering in de fles voor verkoop.

Analytisch Alc. 14% vol

Productie 2.500 flessen 0,75

