

Naam Derthona

Jaartal 2024

Bewaarpotentieel Tot eind 2034

Producent Vigneti Massa

Wijnstijl medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, prominente zuren

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 heeft een delicate citroengele kleur met gouden reflecties. Delicaat bloemige aroma's van acacia en linde, met zachte citrustoetsen. De minerale ruggegraat en strakheid die deze jonge Derthona reeds bezit, geeft een goed beeld van hoe de wijn zal evolueren. De smaak is een verlengstuk van de geursensaties. Vol en rijk, maar ook strak en vet met een eindeloze frisheid en een onweerstaanbare sappigheid. Eindeloze afdrank met toetsen van amandel en citrus, die de emoties bij deze wijn nog lang levendig zullen houden.

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 Verschillende wijngaarden rond Monleale (voornamelijk kalkbodems) : Costa del Vento: 1,40 ha geplant tussen 1990 en 2004, westelijke ligging. Costiolo: 0,50 ha geplant in 1997, zuidelijke ligging. Sterpi: 1,5 ha geplant tussen 1996 en 2006, zuidwestelijk gericht. Hoogte: 250-280 m - Guyot-systeem.

Opbrengst 4.800 wijnstokken/ha

Oogst September

Vinificatie Vinificatie in roestvrijstalen en betonnen vaten. Inheemse gisten. Schilweking gedurende 48-60 uur. Fermentatie 18-22 ° C. Batonnage. Lichte filtratie.

Flesafsluiting schroefstop

Opvoeding nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be
6 maanden in stalen vaten, minimaal 6 maanden op fles.

Recensentscores Maa 9u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)



Openingsuren van onze winkel