

Naam	Monleale
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Vigneti Massa
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Colli Tortonesi
Druivensoorten	90% barbera, 5% freisa, 5% croatina

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.

Deze Monleale heeft een diepe robijnrode kleur, met aroma's van rijp rood fruit gecombineerd met cacao, chocolade, eucalyptus en salie. Mondvullend en geconcentreerd, met opvallende aromatische nuances en een aangename frisheid. Elegante en rijpe tannines garanderen een magistrale finale.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte met saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	Wijngarden in Monleale, 240-280M boven zeeniveau, leisteen, graniet, zand
Oogst	Oktober
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	24 maanden op eiken vaten, 12 maanden op de fles
Analytisch	Alc. 14,5%

