

Naam	Piccolo Derthona
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Vigneti Massa
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde 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 Piccolo Derthona heeft een lichte citroengele kleur. In de neus vallen vooral de frisse tonen van mandarijn en citroen op samen met delicate toetsen van aromatische kruiden met zilte basis. In de mond vormt de frisheid, een zacht karakter maar een sterke mineraliteit de structuur van de wijn.

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, 2,8 ha op twee wijngaarden (Guyot): Boscogrosso: 270m hoogte, kalksteen- en kleigrond, oostelijke ligging. Sigala: 310m hoogte, kalksteen- en mergelgrond, noordwestelijke ligging.
Opbrengst	5.000 wijnstokken/ha - 8.000 kh/ha
Oogst	10 september
Vinificatie	Klassieke vinificatie in roestvrijstalen tanks.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	6 maanden in roestvrijstalen tanks.
Productie	20.000 flessen

