

Naam Timorasso Derthona

Jaartal 2021

Bewaarpotentieel Tot eind 2031

Producent Vietti

Wijnstijl medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, heel mineraal, mooi geïntegreerde zuren

Appellatie DOC Colli Tortonesi

Druivensoorten 100% timorasso

Omschrijving De jaren '60 waren een keerpunt in de geschiedenis van het landgoed met het huwelijk van Luçiana Vietti en Alfredo Curado, oenoloog van beroep en een groot kunstliefhebber. De intuïties van Alfredo zullen de basis vormen van het domein dat we vandaag kennen, met name dankzij de creatie van één van Barolo's eerste cru's (Rocche di Castiglione - 1961), de wijnbereiding van de monocépage arneis (1967) of de uitvinding van de auteur's etiketten (1974). Inmiddels is het domein uitgegroeid tot één van de meest erkende domeinen van Italië. In 2016 werd het domein gekocht door een Amerikaans investeringsfonds, de dagdagelijkse leiding blijft wel in handen van Elena en Luca Vietti.

Vietti groeide uit tot één van de meest toonaangevende domeinen van Italië en onderscheidt zich door wijnen met een eigen karakter. De kwaliteit is fenomenaal en consistent over het volledige assortiment. In topregio's als Piemonte geldt meer dan waar ook de wet van de sterkste: je bent maar zoveel waard als de ligging van je wijngaarden. De familie Curado/Vietti heeft over de jaren een uitzonderlijk patrimonium van topliggingen in Barolo en Barbaresco kunnen opbouwen. Zo is Vietti de enige producent die wijngaarden bezit in de elf dorpen die Barolo mogen produceren. Ook waren ze pioniers in het bottelen van "single vineyard" Barolo's. Door als één van de eerste wijndomeinen te exporteren naar de Verenigde Staten werd Vietti in geen tijd een grote naam wereldwijd.

De Timorasso heeft een intens gele kleur met groene reflecties. In de neus vinden we fruitige (peer, perzik) en bloemige (accacia en meidoorn) aroma's met een vleugje honing. Na 2/3 jaar op fles zijn de minerale tonen meer aanwezig. De smaak is droog, warm en soepel, zeer goed in balans. In de finale vinden we een uitstekende zuurtegraad die zorgt voor lengte en doorzettingsvermogen in de mond. Absoluut te ontdekken!

Serveren bij charcuterie, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas, krachtige of belegen kaas

Oorsprong Wijngaarden in de gemeente Monleale. Zuidoostelijke en zuidwestelijke ligging. Klei-kalksteengrond.

Oogst Midden september.

Vinificatie De fermentatie, die ongeveer 4 weken duurt, gebeurt deels in keramiek, deels in hout en deels in roestvrij staal. Er is geen sprake van malolactische gisting.

Flesafsluiting diam

Opvoeding 10 maanden sur lies in keramiek, hout en inox.

Analytisch Droogextract: 20,70g/l - totale aciditeit: 6,04g/l - restsuikers: 1,10g/l - sulfieten: 79mg/l - pH: 3,10

Recensentscores jamessuckling.com: 94

