LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Timorasso Derthona
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
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
Alcoholpercentage	13,50% vol



Omschrijving

Gelegen in het hart van de Langhe, in het schilderachtige dorp Castiglione Falletto, werd Landgoed Vietti in 1800 opgericht door Carlo Vietti. Het kreeg echter pas echt faam in de jaren '60, toen Luciana Vietti trouwde met Alfredo Curado, oenoloog en gepassioneerd kunstliefhebber.

De visie van Alfredo legde de basis voor het domein zoals we het vandaag kennen. Hij realiseerde baanbrekende prestaties, waaronder de creatie van één van Barolo's eerste cru's, Rocche di Castiglione (1961), de introductie van de monocépage Arneis (1967) en de ontwikkeling van de iconische auteursetiketten (1974).

In 2016 werd het domein overgenomen door een Amerikaans investeringsfonds, maar het bleef trouw aan zijn erfgoed, waarbij traditie en innovatie samenkomen om wijnen van wereldklasse te creëren.



Vietti is uitgegroeid tot één van de meest toonaangevende wijnhuizen van Italië, bekend om wijnen met een uitgesproken eigen karakter. De kwaliteit is fenomenaal en consistent over het volledige assortiment. In topregio's zoals Piemonte geldt meer dan elders de wet van de sterkste: je waarde wordt grotendeels bepaald door de ligging van je wijngaarden. Vietti heeft in de loop der jaren een uitzonderlijk patrimonium van topliggingen in Barolo en Barbaresco opgebouwd. Het is zelfs de enige producent met wijngaarden in alle elf dorpen die Barolo mogen produceren, en was een van de eerste wijnhuizen die 'single vineyard' Barolo's bottelden.

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
Productie	18.000 flessen 0.75
Recensentscores	Vinous: 93 Falstaff: 93 Monica Larner, robertparker.com: 92