

Naam	Timorasso Piccolo Derthona
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2040
Producent	La Spinetta
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, heel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Colli Tortonesi
Druivensoorten	100% timorasso
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	Een beter voorbeeld van een blitscarrière in de wijnwereld dan de historiek van Giuseppe Rivetti is moeilijk voor te stellen. In 1977 kwam hij van Argentinië terug naar zijn vaderland, kocht er wijngaarden in Castagnole Lanze en produceerde er een jaar later zijn eerste Moscato d'Asti. Drie decennia later is de bouw van het derde wijnbedrijf net af, waarvan twee in Piëmonte en een in Toscane. In nog geen dertig jaar veroverde de familie de harten van veeleisende wijnliefhebbers, met diverse wijnstijlen en druiven als basis. Ondertussen is de hele Rivettifamilie betrokken bij het domein, zowel in de wijngaarden, het wijnmaken als in de administratie: Giorgio, Andrea, Bruno, Carlo, Marco en Giovanna. Enkele opmerkelijke wijnen zijn Barbera d'Asti 'Cà di Pian', de eerste rode wijn, die al in 1985 geboren werd en nog steeds een topper is, de Barbera d'Asti 'Bionzo', een van de allerbeste barberawijnen op de markt, de Monferrato Rosso 'PIN', een al in 1989 gelanceerde hypermoderne blend van barbera en nebbiolo, verwijzend naar de roepnaam van stichter Giuseppe, de fameuze Barbaresco 'Gallina' die als eerste het neushoornlabel droeg en tot slot de Barolo 'Campè' die voor het eerst in 2000 het portfolio vervoegde. Uiteraard staan de twee Moscato d'Astiwijnen die La Spinetta vandaag de dag nog steeds maakt ('Bricco Quaglia' en 'Biancospino') ook aan de top van hun appellatie. Het domein staat echter zeker niet stil, getuige waarvan de nieuwe wijnen Barolo 'Garretti' en Barbaresco 'Bordini' (beiden 2006 als eerste jaargang). De Timorasso heeft een lichtgele kleur. In de neus vinden we ceder en accaciabloemen verrijkt met een lichte toets van wasbenzine. De smaak is verrassend gestructureerd zonder aan fraîcheur te verliezen. Smaken van pompelmoes en witte perzik zijn in perfect evenwicht met de aciditeit. Mooie zuivere afdronk.
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	Gemeentes Montemarzino, Montegioco - Zuid-West en Zuid-Oostexpositie op 300m hoogte. Gemiddelde leeftijd stokken is 25 jaar. Bodem van mergel, klei, kalk en zand.
Oogst	Begin september
Vinificatie	Zachte persing. Fermentatie in inox tanks bij gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	De wijn rijpt sur lie gedurende 8 maanden. Na filtering rijpt de wijn nog 3 maanden op de fles.
Analytisch	Totale aciditeit: 6,4 g/l



LA SPINETTA

COLLI TORTONESI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
TIMORASSO



PICCOLO DERTHONA 2019