

2022 Boscogrosso Timorasso Colli Tortonesi DOC

Vietti | Piemont

Der Derthona Timorasso Boscogrosso ist der erste Einzellagen-Timorasso aus dem Hause Vietti und stammt aus einem nur zwei Hektar großen Weinberg auf der Kuppe zwischen Monleale und Volpeglino. In rund 310 m Höhe, auf kalk- und lehmhaltigen Böden, reifen hier nach Guyot erzogene Rebstöcke mit einer Pflanzdichte von 4.500 Stöcken pro Hektar. Die West- bis Südwestausrichtung sorgt für optimale Sonneneinstrahlung und ausgewogene Reife.

Die Gärung des Timorasso Boscogrosso erfolgt über rund vier Wochen in einer Kombination aus Keramik, Holz und Edelstahl, bewusst ohne biologischen Säureabbau, um die frische Säure zu bewahren. Anschließend reift der Boscogrosso 16 Monate auf der Feinhefe in denselben Gefäßen, gefolgt von weiteren zwölf Monaten Flaschenlagerung.

Im Glas zeigt er ein leuchtendes, intensives Gelb mit zarten grünen Reflexen. In der Nase vereinen sich feine Blütennoten von Weißdorn mit zarten Honiganklängen und subtilen Anflügen von Feuerstein und Wachs. Am Gaumen präsentiert er sich weich und zugleich straff, getragen von frischer Säure, markanter Mineralität und bemerkenswerter Tiefe. Die Struktur ist dicht, der Abgang lang und salzig. Dieser Timorasso verbindet Eleganz mit Langlebigkeit und gilt als weißer Wein mit großem Entwicklungspotenzial.



Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	Honig, weiße Blüten, Feuerstein
Geschmack	elegant, frische Säure, strukturiert

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, Feinhefe, Holzfass, Keramik
Trinkreife	2025-2037
Trinktemperatur	10-12°C

Speiseempfehlung

Wolfsbarsch in Salzkruste, Risotto mit Safran und Meeresfrüchten, Burrata mit Zitronenzeste

Produzent

Bereits seit vier Generationen erzeugt die Familie Vietti-Currado großartige Weine in dem kleinen Ort Castiglione Falletto in der Gemeinde Barolo. Vietti war das erste Weingut, das Trauben aus Einzellagen verarbeitete und vinifizierte. Was damals ein gewagter Schritt war, ist heute selbstverständlich für fast alle Kellereien, die Barolo und Barbaresco produzieren. So entstanden 1961 mit dem Barolo Rocche und dem Barbaresco Masseria die ersten Cru-Weine von Vietti. Pionierarbeit leistete Alfredo Currado 1967 auch für die heimischen Rebsorte Arneis, was ihm den Beinamen „Vater des Arneis“ einbrachte. Er widmete sich mit großem Enthusiasmus der Wiederentdeckung dieser fast vergessenen Traube, die heute den wohl berühmtesten Weißwein des Roero hervorbringt. 2016 wurde das Weingut von der Familie Krause aus den USA gekauft, die jedoch weiterhin eng mit der Familie Currado zusammenarbeitet.

Gründungsjahr	1870
Anzahl der Mitarbeiter	35
Rebfläche	55 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	400 - 500.000
Rebsortenspiegel	Nebbiolo, Barbera, Arneis, Moscato di Canelli, Dolcetto, Freisa.

Cantina Vinicola Vietti | Piazza Vittorio Veneto, 5, | 12060 Castiglione Falletto CN, Italien