

2023 Derthona Timorasso Colli Tortonesi DOC

Vietti | Piemont

Der Derthona Timorasso von Vietti stammt aus dem hügeligen Gebiet um Tortona im Nordosten des Piemonts. Die Region ist von kalk- und tonhaltige Böden sowie von gemäßigtem, kontinentalen Klima geprägt. Optimale Bedingungen für die seltene, autochthone Rebsorte Timorasso, die einst fast in Vergessenheit geriet. Heute erlebt sie eine Renaissance und gilt als eine der charaktvollsten weißen Sorten des Piemont.

Die Weinbereitung bei Vietti erfolgt mit großer Sorgfalt. Nach der Handlese gären die Trauben rund vier Wochen lang in einer Kombination aus Keramik-, Holz- und Edelstahltanks. Auf die malolaktische Gärung wird bewusst verzichtet, um Frische und Präzision zu bewahren. Anschließend reift der Wein etwa zehn Monate in denselben Gefäßen auf der Feinhefe, was ihm zusätzliche Textur und Komplexität verleiht.

Im Glas zeigt sich der Derthona Timorasso klar und intensiv gelb mit feinen grünen Reflexen. In der Nase entfaltet er ein komplexes Bouquet aus Birne, Pfirsich, weißen Blüten und zarten Honignoten, ergänzt Anklänge an nasse Steine. Am Gaumen wirkt er trocken, straff und strukturiert mit frischer Säure, feiner Mineralität und langem, geradlinigem Abgang. Mit zunehmender Reife entwickeln sich komplexe, leicht petrolige Nuancen, die an große Rieslinge erinnern. Ein ausdrucksstarker, langlebiger Weißwein mit Charakter.



Sensorik

| | |
|------------------|--------------------------------------|
| Farbe | strohgelb |
| Duft | Birne, Brioche, nasser Stein |
| Geschmack | lebhaft Säure, elegant, strukturiert |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Ausbau | Edelstahl, Feinhefe, Keramik |
| Trinkreife | 2025-2032 |
| Trinktemperatur | 8-12°C |

Speiseempfehlung

Pasta mit Meeresfrüchten, Risotto mit Pilzen, Maishähnchen mit Zitronenthymian

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