2024 Timorasso Colli Tortonesi DOC

Cordero Mario | Piemont

Der Derthona Colli Tortonesi DOC Timorasso 2023 von Mario Cordero vereint reife Frucht, lebendige Frische und mineralische Tiefe zu einem charaktervollen Weißwein. Die Trauben für diesen reinsortigen Timorasso wachsen in Monleale im Gebiet der Colli Tortonesi. Der nach Osten ausgerichtete Weinberg ist von Ton und Mergel geprägt, die Reben werden im Guyot-System erzogen. Gegen Mitte September erfolgt die sorgfältige Handlese mit manueller Auswahl der Trauben, die in Kisten geerntet werden.

Nach einer schonenden Pressung vergärt der Most bei niedrigen Temperaturen in temperaturkontrollierten Edelstahltanks, um die sortentypischen Aromen zu bewahren. Auf die malolaktische Gärung wird bewusst verzichtet, damit die natürliche Säure frisch und knackig bleibt. Anschließend reift der Timorasso rund zwölf Monate auf der Hefe in Edelstahl und Keramik. Regelmäßige Bâtonnage, das Aufrühren der Hefe, begleitet diesen Ausbau. Nach der Abfüllung folgen weitere vier Monate Flaschenreife, bevor der Timorasso in den Verkauf kommt.

Im Glas leuchtet er in intensivem Strohgelb mit goldenen Reflexen. Sein vielschichtiger Duft verbindet reifen Pfirsich und Aprikose mit Akazienblüten und Ginster. Zarte Honignoten, leichte balsamische Anklänge und mineralische Nuancen von Feuerstein verleihen dem Bouquet zusätzliche Tiefe. Am Gaumen treffen eine vibrierende Säure und ausgeprägte Mineralität auf eine volle, runde Struktur. Die harmonisch eingebundene salzige Note begleitet einen langen, anhaltenden Abgang mit fruchtigen und feinwürzigen Facetten. Ein ausdrucksstarker Weißwein, dessen Balance und Vielschichtigkeit ein ausgezeichnetes Reifepotenzial erkennen lassen. Vom Jahrgang 2023 wurden lediglich 1.150 Flaschen, 70 Magnum und zehn Jéroboam erzeugt.

Sensorik

Farbe	strohgelb
Duft	weißer Pfirsich, Feuerstein, Ginster
Geschmack	komplex, lebhafte Säure, elegant

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, Feinhefe
Trinkreife	2026-2032
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

Fischgerichte, Gemüsegerichte, Avocado

Produzent

Das Weingut Cordero Mario geht auf die Entscheidung von Mario Cordero zurück, seine alten Weinberge im Piemont zu bewahren. Aus diesen Lagen entstehen heute Weine, die unter seinem eigenen Namen vermarktet werden. Ausgebaut werden sie im Weingut Cordero San Giorgio, das von seinen Kindern Francesco, Lorenzo und Caterina geführt wird. Die Weinberge sind mit klassischen Sorten wie Timorasso, Pelaverga, Barbera und Nebbiolo bepflanzt. Die Trauben werden selektiv gelesen und schonend verarbeitet, sodass der typische Charakter der Region unverfälscht zum Ausdruck kommt. Mit der Linie Cordero Mario setzt die Familie ein Zeichen für Kontinuität. Ein Teil des Erbes bleibt erhalten und wird in die nächste Generation getragen.
Nero Tenuta San Giorgio, 1 | 27046 Santa Giuletta

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialassortiment
ITALIEN