

Derthona Timorasso 2018 - Renato Boveri Vignaiolo



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Timorasso
Annata: 2018
Età delle Vigne: 10-20 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 18 mesi in vasche di cemento
Grado Alcolico: 14,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Timorasso, fermentazione spontanea, 18 mesi in vasche di cemento.
Sentori chiave: pera, miele e fieno.

Naso: fruttato, con sfumature dolci, vegetali e mielate

Bocca: sorso minerale, fruttato, fresco e con richiami di idrocarburo

Vista: Giallo dorato

Ci troviamo a Monleale, celebre sottozona dei Colli Tortonesi, zona che si fa culla da sempre dei più iconici e storici produttori di Barbera e soprattutto di Timorasso, vitigno che è passato dall'essere quasi perduto a metà del '900 a diventare oggi uno dei vini più importanti nel panorama vitivinicolo italiano.

Qui i terreni sono tipicamente calcarei e limosi, elementi in grado di conferire ai vini elevata sapidità, tensione e mineralità; allo stesso tempo il clima consente di raggiungere sempre piena

maturità conferendo grande volume e generosità.

In questo contesto la cantina nasce nel lontano 1860, dove Renato Boveri, dopo suo padre Bartolomeo, crede nella zona e produce Timorasso (oltre a Barbera e Cortese) per 86 vendemmie, diventando di fatto uno dei padri e fondatori di questa nobile e longeva uva, lasciandoci nel 2022 all'età di 102 anni.

Lo stesso Walter Massa, nipote di Renato, impara e muove i primi passi nelle centenarie vigne di Monleale dello zio: "è stato lui che mi ha dato la forza di credere nel Timorasso".

Il Derthona è un Timorasso proveniente da vigne giovani di circa 20 anni situate a Monleale.

Un vino preciso, pulito e elegante, capace di incarnare appieno l'anima e il carattere dei Colli Tortonesi, dove il naso risulta ricco, fruttato, vegetale e con lontani ricordi di idrocarburi, senza mai divenire estremamente alcolico e grasso.

Il sorso è invece minerale, sapido, fresco ma allo stesso tempo generoso, rotondo e morbido.