

Naam van de wijn: Vietti - Timorasso Derthona

Producent: Vietti

Regio: Colli Tortonesi, Piëmonte, Italië

Druivenras(sen): timorasso

Smaaktype: droog, halfvol, puur, zacht en licht kruidig

Bewaarcapaciteit: tot 6 jaar na oogst

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C

Culinair advies: aperitief, verse vleeswaren, mosselen, forel uit de oven, salades, pasta en gerijpte geitenkaasjes

Glasadvies: Riedel Veritas Sauvignon blanc, Riedel Vinum Sauvignon blanc

Wijnbedrijf: Al een eeuw lang was de Vietti familie in Barolo actief als wijnbouwer tot in 1919 Mario Vietti het initiatief nam om zelf wijn te gaan maken, te bottelen en te verkopen. Een eeuw terug was dit nog helemaal niet zo vanzelfsprekend, de wijnmarkt werd toen grotendeels beheerst door handelaren. Zijn schoonzoon Alfredo Currado continueerde vanaf 1952 het kwaliteitsbeleid door niet alleen het op dat moment vrijwel vergeten Piëmontese druivenras arneis weer te gaan produceren, maar belangrijker als een van de eerste wijnmakers in Piëmonte, met de Côte d'Or in de Bourgogne als voorbeeld, om terroir gericht te gaan werken. Dus percelen met een duidelijke identiteit apart te behandelen, te plukken en te vinifiëren. Iets dat vandaag de dag in Barolo en Barbaresco de gewoonste zaak van de wereld is geworden. In 1990 diende zich een volgende kwaliteitsfase aan bij Vietti, de komst van Alfredo's zoon Luca Currado. Als oenoloog had hij in Californië gewerkt bij Simi Winery en Opus One en in Bordeaux bij de fameuze 1e grand cru Mouton-Rothschild. Bij Vietti werd het Luca's kracht om traditie en innovatie te combineren. Niet alleen ging hij zich nog specifiek richten op het onderscheid tussen de verschillende terroirs, ook schakende hij geheel over naar de biologische wijnbouw met vooral niet langer een puur technische benadering maar juist ruimte voor de intuïtie bij het vinificatieproces.

Regio: Piëmonte, dat voet van de berg betekent, is een heuvelachtig gebied dat in het noorden van Italië gelegen is tussen diverse bergketens die het o.a. beschermen tegen het zeeklimaat. Het ligt op 45° noorderbreedte, dezelfde hoogte als de Bordeaux en het noordelijke deel van de Rhône vallei. Het is een wijnregio die kwalitatief gezien zeer belangrijk is, 70% van de wijngaarden heeft een DOC of DOCG status. Uit het district Langhe komen de Barolo en Barbaresco, twee van de allergrootste rode wijnen van Italië. De wijngaarden met nebbiolo druiven van de DOCG Barolo liggen bij het middeleeuwse stadje Alba tussen de 250 en 450 meter hoogte.

Wijngaard & Vinificatie: Half september worden de druiven geoogst en in de vinificatieruimte direct ontteld en met de grootste zorgvuldigheid geperst en laat men het sap ongeveer twaalf uur sterk gekoeld rusten zodat de grovere bestanddelen kunnen bezinken. Hierna wordt het schone sap overgestoken op grote roestvrijstalen afgesloten tanks en houten foeders om vier weken lang temperatuur gecontroleerd (10 tot 12°C) de alcoholische fermentatie te ondergaan. Aansluitend krijgt de jonge wijn in rvs-tanks nog een rijpingsperiode op de fijne lies zonder dat men de malolactische gisting laat plaatsvinden, om zo een optimale frisheid van de wijn te behouden. Na enkele maanden volgt de assemblage en wordt de wijn na een lichte filtering gebotteld.

Smaakimpressie: Helder geel van kleur. In de neus aroma's van grapefruit, peer, perzik, acacia peper en honing. In het smaakpalet tonen van citroen, geel steenfruit, bijenwas en een subtiel bittertje, die gepaard gaan met een duidelijk mineralige afdronk met nerveuze zuren.