Derthona Timorasso Bianco, Colli Tortonesi DOC, Fontanafredda



Deze uitzonderlijke witte wijn, die vanwege zijn structuur en bewaarpotentieel ook wel de 'witte Barolo' wordt genoemd, belichaamt de tijdloze elegantie en de wedergeboorte van een eeuwenoude Piëmontese druivensoort. De roos, symbool van passie en verfijning, onderstreept de verbondenheid van het domein met zijn terroir en het behoud van inheemse variëteiten, terwijl ze tegelijkertijd de minerale frisheid en unieke aromatische complexiteit van deze grote witte wijn uit de Colli Tortonesi viert.

Oorsprong: De wijngaarden van deze wijn liggen op de heuvels van Tortona, 60 mijl ten oosten van Barolo, waar de poederachtige kalkrijke bodems en het gematigde klimaat de Timorasso zijn kenmerkende mineraliteit en aanhoudende frisheid geven. De wijngaarden liggen op 250 meter hoogte op het zuidwesten en profiteren van optimale zoninstraling, wat essentieel is voor de langzame en complexe rijping van de druiven.

Vinificatie: De druiven, die eind september met de hand worden geoogst, ondergaan een koude maceratie van 12 uur bij 8 °C, gevolgd door een gisting in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur (15-16 °C) gedurende 30 dagen. Na 24 uur rusten wordt de most geklaard om de grovere deeltjes te verwijderen en vervolgens gebotteld zonder rijping op hout om de puurheid en fruitigheid te behouden. Een zorgvuldig proces dat de integriteit van de druivensoort en het terroir respecteert.

Degustatie: De intense strogele kleur kondigt een genereuze neus aan, waarin exotisch fruit, witte bloemen en nuances van gekonfijte citrusvruchten samenkomen. In de mond ontvouwt zich een mooie harmonie tussen levendige frisheid, uitgesproken mineraliteit en een vleugje amandel in de afdronk, wat een omhullende structuur en een opmerkelijke persistentie onthult. De aroma's van roze grapefruit, abrikoos en kamille worden in evenwicht gehouden door een levendige zuurgraad en een vleugje zout, kenmerkend voor zijn terroir.

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Ideaal om zeevruchten, romige risotto's met champignons of gerijpte kazen zoals Parmigiano Reggiano te verrijken. Zijn frisheid en mineraliteit maken hem ook tot een perfecte begeleider van sushi, vistartaar of voorgerechten op basis van gegrilde groenten en verse kruiden. Serveer tussen 6 en 8 °C om zijn aroma's tot hun recht te laten komen.