Vietti

Timorasso Boscogrosso DOC

2022, 750 ml

Italien, Piemont

9911800257

Timorasso

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Carpaccio von gelber Bete mit Estragon und gerösteten, gesalzenen Haselnüssen

Gebratene Rotbarben in Zucchinimantel und Pastis-Beurre-Blanc

Stubenküken vom Grill mit Zitronen-Kapernbutter

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.07.2025

Der Timorasso „Boscogrosso“ stammt aus einer Einzellage bei Monleale mit kalk- und tonhaltigen Böden in rund 310?Metern Höhe. Die Reben werden nachhaltig bewirtschaftet und von Hand gelesen. Nach spontaner Gärung in einer Mischung aus Keramik, Edelstahl und Holz reift der Wein rund 16 Monate auf der Hefe sowie weitere 12 Monate auf der Flasche. Er durchlief keine malolaktische Gärung.
Farbe:
Helles Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:
Die Nase wirkt zunächst sehr aufgeräumt, nahezu schweigsam. Dann zeigen sich langsam dunkle Aromen, Akazien, Robinien sowie etwas Blütenhonig. Mit zunehmender Belüftung verstärken sich die Honignoten, hinzu kommen weiße Blüten sowie frische Kräuter wie Kerbel und Estragon nebst grünen Mandeln und Heublumen. Etwas Nelke, Zimtblüten und Walderdbeere entblättern sich Schicht um Schicht und skizzieren den 2022 Timorasso Boscogrosso von Vietti als Kaleidoskop in stetem aromatischem Wandel.

Mund:
Mit cremigem Schmelz und viskoser Textur fließt er lässig über den Gaumen wie auf einem Beachcruiser: Süßholz, Estragon und Robinie geben High-Fives und werden begleitet von feinherben phenolischen Leitplanken am Zungensaum, was ihm rasanten Trinkfluss verleiht. Mit sattem Bass am mittleren Gaumen ist er pulsierend mit ordentlichem Sub-Bass und filigraner Säure im Background. Die Kombination aus langem Ausbau und selektierter Herkunft ergibt einen komplexen, langlebigen Timorasso mit salinem Terroirausdruck. Der Boscogrosso markiert die Spitze von Viettis Engagement im Colli Tortonesi und steht für einen kraftvollen, eleganten Weißwein mit großem Entwicklungspotenzial.