



Timorasso Derthona DOC

 2023, 750 ml

 Italien, Piemont

 9911800255

 Timorasso

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Spitzkohl-Salat mit Mandarinenöl, Ducca und Granatapfelkernen

Gebratene Forelle mit Petersilienwurzeln in Zitronen-
Petersilienbutter

Schweinebauch mit wildem Fenchel

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.07.2025

Mit dem „Derthona“ bringt Vietti einen reinsortigen Timorasso aus den Colli Tortonesi auf die Flasche – eine autochthone Weißweinsorte aus dem Südosten des Piemont, die für ihre Struktur, Langlebigkeit und salzige Mineralik bekannt ist. Die Trauben stammen von kalkhaltigen Hanglagen rund um Monleale und werden nach selektiver Handlese spontan vergoren. Der Ausbau erfolgt in einer Mischung aus Edelstahl, Keramik und großen Holzfässern über zehn Monate auf der Vollhefe, ohne Schönung, Filtration und BSA.

Farbe:

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Die prall gelbfruchtige Nase des 2023 Timorasso von Vietti strotzt nur so vor reifen Zitrusfrüchten: Orangeblüten, Zitronenabrieb sowie grüne Mandarine und Bergamotte füllen den Kelch bis zum Bersten. Hinzu kommen weiße Blüten, Apfel- und Jasmin sowie milde Gewürze wie weißer Pfeffer, grüne Mandeln und Estragon. Nasser Kieselstein und etwas Petrichor runden das Œuvre ab.

Mund:

Mit saftig-schlotziger Frucht im Antrunk nimmt er einen im Sturm und eröffnet mit beherzten Salven von grünen Mandeln, Estragon und Bergamotte. Flankiert von feiner Phenolik baut er am Gaumen profunden Druck auf und besticht mit einem sanften, hocharomatisch pulsierenden Bass. Dabei hat er eine aufrechte Statur mit guter Haltung und gar nicht so breiten Schultern, was ihm sehr gut zu Gesicht steht. Die reife Säure ist eng verbandelt mit der salinen Mineralik, die ihn ins lange, fruchtig-florale Finish begleitet.