

DERTHONA WALTER MASSA

Il Derthona rappresenta uno dei capisaldi dello stile di Walter Massa, a cui si deve la rinascita del vitigno Timorasso. Il lavoro iniziato sul Timorasso da Walter Massa in questo splendido crocevia di terra tra Piemonte, Lombardia, Emilia e Liguria inizia nel 1987, dopo una lunga attività di valorizzazione della Barbera.

Dopo alcuni viaggi-studio compiuti presso alcuni tra i migliori produttori di vini bianchi friulani, Walter Massa torna in Piemonte, nella sua Monleale, con l'obiettivo di applicare il metodo dell'affinamento sulle fecce nobili al Timorasso e di iniziare un'opera di produzione di un vino bianco Piemontese destinato all'invecchiamento. Dopo anni di dedizione e tenacia, l'operato di Walter Massa sembra aver sortito i suoi frutti: non solo i suoi vini raggiungono notevoli livelli espressivi, conquistando le attenzioni delle principali guide di settore, ma un folto numero di produttori della zona segue il suo esempio, dando nuova linfa all'opera di riscoperta delle potenzialità del Timorasso.

Il Derthona è un campione altamente rappresentativo del territorio: potenza, struttura, complessità minerale, e altre caratteristiche aromatiche che lasciano presagire amplissimi margini di evoluzione nel tempo per questo vino antico riportato a nuova vita.

Colore Giallo paglierino di media intensità

Profumo Ampiezza aromatica di fiori d'acacia e tiglio, con sensazioni agrumate

Gusto Sensazioni calde, con un buon livello alcolico bilanciato da notevole freschezza minerale; lungo e persistente

Temp. servizio

8°-10°C

Quando aprire

Per apprezzare al meglio un vino artigianale, ti consigliamo di lasciarlo 'respirare' almeno 15-30 minuti prima di gustarlo

Bicchiere

Calice apertura media

Ideale per i vini bianchi leggeri e di media struttura, che non necessitano di ossigenazione per aprirsi. L'apertura leggermente più stretta rispetto al corpo del calice favorisce la concentrazione dei profumi verso il naso, esaltando la percezione degli aromi e limitandone la dispersione

Quando bere

Vino perfetto da bere subito, ma può evolvere bene se tenuto a riposare in cantina

Puoi lasciarlo riposare in cantina tranquillamente per 2-3 anni