



Timorasso Derthona DOC

 , 750 ml

 Italy,

 9911800255



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Spitzkohl-Salat mit Mandarinenöl, Ducca und Granatapfelkernen

Gebratene Forelle mit Petersilienwurzeln in Zitronen-

Petersilienbutter

Schweinebauch mit wildem Fenchel

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.07.2025

Vietti ist zweifelsohne einer der besten Erzeuger im Piemont. Vietti war Vorreiter in der Erzeugung von terroirbezogenen Lagen-Barolo und Babaresco. In einer Zeit als die traditionelle Vorstellung eines Barolo oder Babaresco immer ein Lagen-Cuvée war, wollte Vietti das besondere Potential seiner Toplagen zum Ausdruck bringen und baute sie als Einzellagenweine aus. Aber nicht nur bei den Spitzenweinen aus Nebbiolo ging das Weingut mutige Schritte. Vietti ist zudem bekannt für seine außergewöhnlichen Einzellagen-Barbera und seinen Arneis. Dass der heute im Piemont diese Renaissance erlebt und nicht mehr wegzudenken ist, verdankt er auch Vietti. Schon seit Jahren bearbeitet das Weingut seine Weinberge biologisch. Nun lässt es sich auch zertifizieren. Honoriert wird das Qualitätsbestreben immer wieder mit absoluten Spitzenbewertungen im Gambero Rosso, von Parker oder Galloni.

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.