METERI
SELEZIONE VINI

Derthona SantAlbert Cru Timorasso 2019 - Renato Boveri Vignaiolo

Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Timorasso
Annata: 2019
Età delle Vigne: 10-20 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Cemento
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Produzione annua: 1900
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Timorasso, fermentazione spontanea, leggera macerazione sulle bucce di qualche ora, 24 mesi in vasche di cemento.
Sentori chiave: Pietra focaia, melone e fiori di sambuco

Naso: minerale, mielato, idrocarburo e richiami sulfurei

Bocca: sorso morbido, caldo, ampio e minerale

Vista: Giallo dorato

Ci troviamoa Monleale, celebre sottozona dei Colli Tortonesi, zona che si fa culla da sempre dei più iconici e storici produttori di Barbera e soprattutto di Timorasso, vitigno che è passato dall'essere quasi perduto a metà del '900 a diventare oggi uno dei vini più importanti nel panorama vitivinicolo italiano (dal 2016 patrimonio Unesco).
Qui i terreni sono tipicamente calcarei e limosi, elementi in grado di conferire ai vini elevata

sapidità, tensione e mineralità; allo stesso tempo il clima consente di raggiungere sempre piena maturità conferendo grande volume e generosità.

In questo contesto la cantina nasce nel lontano 1860, dove Renato Boveri, dopo suo padre Bartolomeo, crede nella zona e produce Timorasso (oltre a Barbera e Cortese) per 86 vendemmie, diventando di fatto uno dei padri e fondatori di questa nobile e longeva uva, lasciandoci nel 2022 all'età di 102 anni.
Lo stesso Walter Massa, nipote di Renato, impara e muove i primi passi nelle centenarie vigne di Monleale dello zio: "è stato lui che mi ha dato la forza di credere nel Timorasso".

Il Cru "Sant Albert" è un Timorasso proveniente da vecchie vigne a Monleale.
Un vino ricco, seducente e opulento, dove quest'uva riesce ad esprimersi al massimo delle sue potenzialità: note di miele d'acacia, di idrocarburi, di fiori bianchi e di frutta candita.
Sorso caratterizzato da un'importante ampiezza materica ma che allo stesso tempo vanta un'importante spinta sapida e minerale, rendendolo un vino stupendo in gioventù ma di grandissimo potenziale in invecchiamento.