

VINUNIC

DERTHONA TIMORASSO BOSCOGROSSO 2023

Art. nr 92458

Pris 539 kr

Storlek 750 ml

Producent Vietti

Ursprung Piemonte, Italien

Varukategori Vita torra viner

Certifiering Vegan, Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork

Druvor Timorasso 100%

Alkoholhalt 13,5%

Totalsyra 5,8 g/l

Restsocker 1,1 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Fruktig och karakteristisk doft med inslag av aprikos, persika, päron, havtorn, blommor och honung. Torr, komplex, elegant och välbalanserad. Lång harmonisk eftersmak med en fin mineralitet.

Tillverkning Druvorna skördades för hand med start den 7 september. De avstjälkades innan de skonsamt pressades och musten fick sedan jäsa under 4 veckor i en kombination av keramiska kärl, ståltank och stora ekfat. Ingen malolaktisk jäsning. Vinet har lagrats 16 månader på sin jästfällning i en kombination av keramiska kärl, ståltank och stora ekfat, under regelbunden bâtonnage. Sedan ytterligare 12 månader i flaska.

Lagring Vinet kan drickas ungt men kan med fördel lagras upptill 10 år eller mer, beroende på hur mycket mognadstoner man önskar. Som ungt vin är det kraftfullt med toner av citrus, persika, honung. Med ålder kommer vinet utveckla mer integrerad textur, nöthet och tydligare toner av petroleum, honung, bivax, torkade örter och nötter.

Passar till Serveras vid 10-12°C i lite större vinkupor till charkuterier eller rätter av fisk, skaldjur, kyckling, fläsk eller kalv, exempelvis halstrade pilgrimsmusslor med blomkål och brynt smör, smörpocherad hummer med fänkål och citron, ugnsbakad piggvar med Karl Johan, spenat och lätt citron-beurre blanc, en klassisk piemontesisk Vitello tonnato med kapris, citron och bra olivolja, rostad pärlhöna med murklor, dragon och vårprimörer eller kalvrygg med murklor, sparris, salvia och Pommes Anna. Som vegetariskt alternativ föreslår vi risotto med Karl Johan och Parmigiano. Efter några års lagring passar vinet även utmärkt till lagrade ostar som Robiola di Roccaverano, Taleggio, Fontina, 18-24 månaders Comté, Gruyère Réserve eller en mild Castelmagno. Dekanter gärna vinet 30-60 minuter före servering.

Information Derthona används för viner gjorda på den lokala gröna druvan Timorasso från området kring Tortona i Piemonte.



Omdömen

Wine Advocate 94p

A relatively new addition to the portfolio, the Vietti 2023 Colli Tortonesi Timorasso Derthona Boscogrosso is sourced from a southwest-facing hillside on sandy soils. The wine opens to rich aromas of apricot, baked apple and yellow rose with a creamy, generous texture that fills the palate. There is enough freshness and mineral energy to keep the wine focused, suggesting it will continue to gain complexity with bottle age. Production is 5,540 bottles. The wine is aged in ceramic, stainless steel and wood. Drink Date: 2026 - 2038

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416