



SAUTER

WIJNEN



la Spinetta Timorasso 2021 Colli Tortonesi DOC

Kleur

Bleekgeel met een zilvergrijze gloed.

Neus

Expressieve neus waarin van alles te ontdekken is. Verse gist en brooddeeg, zoals we dat ook in topchampagnes tegen komen, gekonfijte citroenen en 'chips' van fruit. Ook een duidelijke bodeminvloed/mineraliteit. Pas later, na fors zuurstofcontact, komen indrukken van vers fruit (o.a. peer, wijngaardperzik) aan bod.

Smaak

Frisse, maar rijke eerste indruk in de mond. Intensief en indrukwekkend mondcontact, deze mono-cépage Timorasso beroert alle smaakpapillen. Forse zuurgraad, maar door de grote mate van smaakintensiteit valt dat niet eens zo op. Uitzonderlijk breed smaakoppervlak. Opvallend droog in de finale en een heel duidelijk bitterfris (de roze pompelmoes van weleer!) element in de afdronk.

Bodem

Wijngaarden gelegen in Montemarzino en Montegioco.

Vinificatie

Voordat de druiven worden geperst worden ze ontsteeld. Daarna een zachte persing en aansluitend vergisting van het sap in RVS-cuves. De wijn ligt 8 maanden 'sur lie' voor extra smaakextractie. Na botteling rijpt de wijn nog 3 maanden op fles alvorens het domein te verlaten.

Culinair

Giorgio Rivetti adviseert 'm zelf bij 'cod salad' en pompoen. Daar kunnen we ons in vinden, al voegen we graag toe: pasta (ravioli!) met vis of schaal-/schelpdieren.

Bruikbaar

2022

Houdbaar

2032

Alcohol percentage

13%

Inhoud

0,75