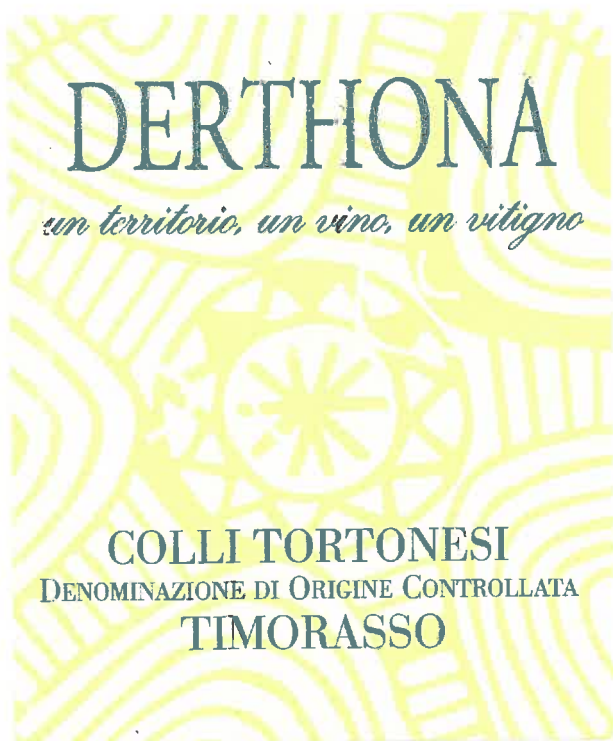


1053	20-ott-17	EVE NTO	51 - cena OTTOBRE		VITIGNI
2015	14°	PRO DUTT ORE NO ME	AZ.AG. GIOVANNI DAGLIO		TIMORASSO
€ 0,0	GRECI		DERTHONA		
DOC IGT		COLLI TORTONESI		TIPO LOGI A	BIANCO SECCO
persist 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-10	Z + Z Z Z	COMMENTO BREVE	
2	2,5	6,1		PAGLIERINO . AROMI COMPLESSI IN EVOLUZIONE CON OSSIDAZIONE E TEMPERATURA. ERBACEO E MINERALE. GUSTO DECISO E DURO. DA ABBINARE CON CAUTELA	



**160 VITIGNI PROVATI** :IN ITALIA SONO REGOLARMENTE REGISTRATI 350 VITIGNI AUTOCTONI . SU WIKIPEDIA NE SONO ELENCATI 190 E IL TIMORASSO NON C'è PERSONALMENTE NE HO PROVATI CIRCA 150 (QUELLI CHE RISULTANO DALLE 1050 SCHEDE CHE HO IN ARCHIVIO), PER CUI QUANDO SI PRESENTA L'OCCASIONE DI PROVARNE UNO NUOVO, NON ME LA FACCIO SCAPPARE, ECCO PERCHÈ QUANDO TIZIANO MI HA PRESENTATO L'ALTERNATIVA: DOLCETTO O TIMORASSO (PER UN MOMENTO HO PENSATO: DOLCETTO O SCHERZETTO?) NON HO AVUTO DUBBI ED HO SCELTO IL TIMORASSO, CHE NON AVEVO MAI PROVATO .

IL VINO NON HA DELUSO, GIALLO PAGLIERINO, AROMI DECISI E CARATTERISTICI, DIREI INCONSUETI, ERBACEI E MINERALI , IN BOCCA TRADISCE UNA CERTA DISARMONIA , CI SI ASPETTEREBBE UN VINO PIÙ DECISO E SPIGOLOSO, INVECE È MORBIDO ED AVVOLGENTE. DI DIFFICILE ABBINAMENTO. UN VINO AFFASCINANTE DA RIPROVARE IN UNA SERATA PIÙ TRANQUILLA. - UNA NOTA CURIOSA : DUE PRODUTTORI DIVERSI HANNO DATO AL PROPRIO TIMORASSO LO STESSO NOME : DERTHONA , NIENTE DI STRANO VISTO CHE QUESTO È IL NOME LATINO DELLA ATTUALE TORTONA.

**DAL SITO DEL PRODUTTORE** : Timorasso, vitigno del tutto autonomo (*nota mia: forse volevano scrivere autoctono?*) di cui è attestata la presenza fin dal medioevo. Quasi scomparso a causa della fillossera e dell' esodo rurale e della difficoltà di coltivazione, non è un vino che "riempie la cantina" ma che regala emozioni e nel periodo della seconda guerra mondiale fu quasi soppiantato a favore di altri vitigni ben più redditizi.

Oggi ormai ampiamente recuperato dai vignaioli del Consorzio Piemonte Obertengo, apprezzato nell' alta ristorazione e nei paesi nordici, la sfida è esportarlo su scala mondiale.

Un grande vino non ha bisogno di aiuto, quindi non travaso, non filtrazione, non solfitaggio; al proprio mantenimento ci pensano le fecce nobili, il sedimento stesso del vino, che rimesso periodicamente in sospensione protegge per oltre i 12 mesi di riposo in cantina.

L' imbottigliamento avviene dopo la vendemmia dell' anno successivo.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** al naso evidenzia note di foglia di vite secca, pietra focaia ed erbe di campo. In bocca è caldo, avvolgente con una lunga persistenza salina. Le sue caratteristiche incrementano la gioia di gustare molluschi a crudo, pesce alla brace e preparazioni di carni bianche. È un vino la cui intensità aromatica e minerale raggiunge l' apice dopo 6-7 anni affinamento in bottiglia.