



ACQUISTATO IL .....

"La Zerba" Timorasso Colli Tortonesi DOC 2024

2024



Svinando

## Bianco piemontese raro

Un bianco piemontese che per decenni è rimasto nell'ombra, quasi scomparso dai vigneti. Oggi il suo nome è sulla bocca di ogni appassionato serio: il Timorasso. Siamo a Tortona, in provincia di Alessandria, in quella fascia di colline dove il Piemonte si avvicina al confine con Liguria, Lombardia ed Emilia. I Colli Tortonesi non hanno la fama delle Langhe, ma i loro terreni argilloso-calcarei e le brezze che arrivano dal mare attraverso gli Appennini creano le condizioni ideali per la produzione di bianchi fuori categoria. Nello specifico il principe di queste terre è il Timorasso, già citato nel Medioevo nei trattati agronomici, poi quasi sparito a favore di vitigni più facili da gestire. La sua rinascita è merito di Walter Massa, che dagli anni Ottanta ha scommesso tutto su questo autoctono difficile e capriccioso. Oggi le vigne a Timorasso nei Colli Tortonesi sono nuovamente cresciute, da pochissimi ettari ad oltre 1.500. Una rivoluzione silenziosa che ha cambiato il volto della viticoltura piemontese. Cantine Volpi è parte integrante di questa storia, producendo Timorasso in regime biologico certificato. Poco produttivo, questo vitigno matura tardi e non perdona errori in vigna. Ma quando le cose vanno bene, il risultato è un bianco che non ha eguali nel panorama italiano per struttura e longevità. Nel calice il colore è giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso si apre con pera matura, mela gialla e pesca bianca, poi arrivano accenni floreali, un tocco di miele e mandorla. Con qualche minuto nel bicchiere emergono sensazioni minerali precise, quasi saline. In bocca è pieno e strutturato, con un'acidità viva che allunga ogni sorso. Sapidità marcata e finale lungo ed elegante, con ritorni agrumati. Il Timorasso è uno dei pochi bianchi italiani con un reale potenziale di invecchiamento. Questo vino si esprime bene già oggi ma può evolvere tranquillamente per 8-10 anni, sviluppando nel tempo quei caratteristici richiami di idrocarburo tipici del vitigno, preziosi e complessi.

Con oltre un secolo di vita alle spalle, Cantine Volpi di Tortona ha attraversato cinque generazioni, trasformandosi da piccola osteria cittadina a punto di riferimento internazionale, senza mai smarrire quella bussola che punta dritta verso l'autenticità dei Colli Tortonesi. Tutto comincia nel 1914, quando la bisnonna Cristina, insieme ai figli, acquista l'osteria "Il Cappel Verde" nel centro di Tortona. All'epoca il vino si vendeva a bicchiere e la Barbera era già la regina incontrastata delle tavole locali. Da quel bancone di legno è iniziato un viaggio che ha portato la famiglia Volpi a comprendere, prima di molti altri, le potenzialità di una zona incastata tra Piemonte, Lombardia, Liguria ed Emilia-Romagna. Oggi la cantina è guidata da Carlo Volpi, affiancato dalla moglie Laura e dal figlio Marco. Se c'è una cosa che distingue il loro approccio è la lungimiranza. Già negli anni '90 quando il biologico era ancora un concetto per pochi "visionari", Carlo ha iniziato a crederci fermamente. Questa filosofia ha trovato la sua massima espressione nella Cella Zerba di Volpi, sostenuta da un'azienda specializzata nella Cella Zerba di Volpi, acquistata nel 2003: qui i circa 10 ettari di vigneto sono coltivati in regime biologico certificato.

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia**      Vino bianco fermo

**Provenienza**      Piemonte

**Uve**                  100% Timorasso

**Gradazione**        13.5% vol

**Temp. Servizio**    12 gradi

**Quando Berlo**      entro 5 anni

**Abbinamento**    Apertivo, Menù di pesce

**Vinificazione**    Le uve vengono raccolte a piena maturazione per esprimere concentrazione e complessità aromatica. Dopo la pressatura soffice, la fermentazione avviene a temperatura controllata per preservare freschezza e integrità varietale. Il vino affina prevalentemente in acciaio sulle fecce fini, con soste prolungate che ne aumentano struttura e profondità. Segue un periodo di riposo in bottiglia, fondamentale per valorizzare l'evoluzione e la capacità di invecchiamento tipica del Timorasso.

**Sensazioni**        Colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Al naso è intenso e complesso, con note di pera, mela gialla e pesca bianca, seguite da sfumature floreali e leggere sensazioni di miele e mandorla. Con l'evoluzione emergono tipici richiami minerali e accenni idrocarburi caratteristici del Timorasso. In palato è strutturato, pieno e avvolgente, con un'acidità viva e da una marcata sapidità che ne allunga il percorso. In bocca si avverte una chiara impronta territoriale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821