



ACQUISTATO IL

"Antica Zerba" Timorasso Colli Tortonesi DOC 2024

2024

Un bianco capace di evolvere



Svinando

Un vitigno salvato dall'ostinazione di pochi vignaioli che vedevano nel territorio di Tortona un potenziale degno dei grandi bianchi di Borgogna. E' figlio di tutto questo il Derthona Antica Zerba di Cantine Volpi. Ma procediamo con ordine. Siamo nel sud-est del Piemonte, in un fazzoletto di terra dove l'Appennino incontra la Pianura Padana. Qui i terreni sono composti da marne azzurre e calcari che regalano ai vini una spina dorsale d'acciaio. Qui il Timorasso, uva antica e difficile da coltivare che preferisce la qualità alla quantità, è assoluto protagonista. La denominazione Derthona, antico nome romano della città di Tortona, identifica oggi l'eccellenza assoluta del Timorasso in purezza. Cantine Volpi interpreta questa denominazione puntando tutto sulla pulizia espressiva. Timorasso al 100%, le uve vengono raccolte solo quando hanno raggiunto la piena maturazione, passaggio fondamentale per ammorbidire l'acidità naturale della varietà. Il segreto di questo vino, però, sta tutto nell'affinamento, in acciaio sulle fecce fini. Grazie al bâtonnage, ovvero il rimescolamento dei lieviti, il vino guadagna rotondità, divenendo ancora più piacevole al sorso. Nel calice, l'Antica Zerba si presenta di un colore giallo paglierino carico, impreziosito da riflessi dorati che ne anticipano la consistenza. Il naso è un viaggio stratificato che parte dalla frutta fresca come la pesca bianca e la pera matura, per poi virare su accenni di miele e mandorla. Con l'ossigenazione emergono poi quelle note di idrocarburo e pietra focaia che rendono questo vino inconfondibile. In bocca è avvolgente e pieno, ma attraversato da una lama di acidità e sapidità che pulisce il palato e invita al secondo sorso. Il finale è lunghissimo, con un ritorno di agrumi che lascia il segno. Un bianco che non ha certo fretta. Sebbene sia godibile da subito, il Derthona ha un potenziale d'invecchiamento sorprendente, che può superare tranquillamente i 5-8 anni. Con il tempo la nota minerale prenderà il sopravvento, rendendolo ancora più affascinante.

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 incasstrata 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 Cascina Antica Zerba di Volpedo, acquistata nel 2003, qui, infatti, 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 14 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione

Le uve Timorasso vengono raccolte a piena maturazione, dopo la diraspatura, la fermentazione avviene a temperatura controllata per preservare finezza e freschezza. Segue un periodo di affinamento prevalentemente in acciaio sulle fecce fini, con eventuali bâtonnage per aumentare struttura e rotondità. Il vino riposa poi in bottiglia prima della commercializzazione, esprimendo al meglio la tipica evoluzione e la capacità di invecchiamento del Derthona.

Sensazioni

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso è ampio e stratificato: emergono note di pera matura, pesca bianca e agrumi, seguite da richiami floreali e leggere sfumature di miele e mandorla. Con l'ossigenazione si arricchisce di accenti minerali e idrocarburi tipici del Timorasso. In bocca è strutturato, avvolgente, con acidità viva e trama sapida che ne sostiene la profondità. Il finale è lungo, elegante, con note di agrumi e una marcata 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