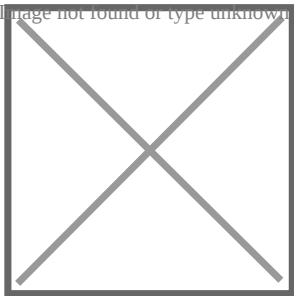




DERTHONA "QUADRO" TIMORASSO, COLLI TORTONESI DOC

Vigneti Repetto, Piemont

2024



Zitrusfrüchte, helle Blüten, Kräuter, kalkig-mineralisch, dynamischer Körper, langanhaltend.

Der Quadro ist sehr klar und spannungsreich im Ausdruck, mit floralen Noten und dem dezenten Duft nach Steinobst. Im Gaumen eine strukturgebende, frische Säure, auch ein Anflug von etwas Gerbstoff, kombiniert mit einer mineralischen Salzigkeit und im Hintergrund reife exotische Fruchtnoten.

Land / Region:	Italien / Piemonte
Farbe:	Weiss
Traubensorte:	Timorasso
Alkohol in %:	13.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Torta di verdure, Bagna cauda, Antipasti, gereifter Toma



VIGNETI REPETTO

Vigneti Repetto ist ein Weingut mit Sitz in den aufstrebenden Colli Tortonesi im Osten des Piemontes. Die Protagonisten dieses Unternehmens sind Gian Paolo Repetto und seine Frau Marina. Neben Walter Massa und Claudio Mariotto hat sich Vigneti Repetto in wenigen Jahren zu den absolut führenden Timorasso-Produzenten gemausert.

Gian Paolo, aus einer Bauernfamilie stammend und auf dem Land aufgewachsen, beschloss zunächst, sich seiner Leidenschaft für die Technik zu widmen, indem er ein Unternehmen gründete, das in den Bereichen des Ingenieurwesens tätig war. Die in seiner Jugend auf dem Lande erworbenen und von seiner Frau geteilten Werte, wie die Fähigkeit, Probleme zu lösen, und der Gemeinschaftssinn, haben ihn immer wieder an seine tiefe Liebe zum Land erinnert. Der Ruf der Heimat und der einzigartige Charme der Hügel von Tortona, wo die Weinberge auf den Horizont treffen, führten zur Umsetzung ihrer Leidenschaft mit dem Motto "Ancient Method Modern Technology". Der Respekt für die Traditionen mit Hilfe der Technik erlaubt es ihnen heute, die Natur im Weinberg und Keller zu respektieren, den Erhalt von Trauben von höchster Qualität. Dies ist eine der primären Voraussetzung Weine erster Güte erzeugen zu können. Gian Paolo hat sich in kurzer Zeit so viel Respekt verschaffen können dass ihn die Produzenten zum Konsortiums-Präsidenten gewählt haben.