

MONTECITORIO DERTHONA TAPPO VITE

Vigneti Massa



Questo prodotto fa parte dei Nostri Progetti:

FIVI VIGNAOLI INDIPENDENTI

Uve

La legge italiana non consente di indicare l'uva presente in questa etichetta che, per scelta di Walter Massa, non rientra nella classificazione vinicola (DOC, ICG, DOCG ecc). Questo vino è comunque ottenuto un'unica varietà da sempre presente nei Colli Tortonesi

Vigneto di provenienza

Montecitorio. Superficie 1,60 ha - ceppi/Ha 5.500 - sesto impianto 2,35x0,90 - altitudine 300 m/slm - esposizione Est



Nazione	Annata
Italia	2021

Regione	Colore
Piemonte	Bianco

Formato
0.75 l

Allevamento
Guyot classico

Geologia Del Terreno
Marnoso

Resa Per Ettaro
70 q/Ha

Vinificazione
Macerazione pellicolare a 8/12° e successiva spremitura delle uve dopo 40/42 ore, fermentazione in bianco a 19/22°C con successivi periodici batonnage fino ad avvenuta retrogradazione dell'acido malico

Anno Di Impianto
2006

Maturazione E Affinamento
Su proprie fecce per almeno 10 mesi

Vendemmia
Manuale in bigoncia con selezione in vigna, quando il picciolo è lignificato (giusto momento di maturazione segnalato dall'imbrunimento del picciolo fino all'internodo)

Cantina
Vigneti Massa
Walter propone vini ottenuti da uve che parlano il "dialetto della collina tortonese: Barbera, Croatina, Freisa, Moscato e Timorasso. Senza la sua lungimiranza scelta questi "vitigni varietali" sarebbero rimasti la cenerentola del vino mondiale. Walter ha preferito confrontarsi con i viticoltori locali, portatori di una conoscenza ancestrale, anziché affidarsi ai guru dell'enologia moderna. Grazie a lui il DDT (Dertona Drimer Team) non è più un sogno, ma storia contemporanea.