



Cascina Giambolino - Derthona Colli Tortonesi D.O.C. Timorasso



De **Colli Tortonesi** liggen helemaal in het **noordoosten van Piemonte** en sluiten geografisch eigenlijk meer aan bij het **zuidelijke Lombardia** (Oltrepó Pavese) en westelijk Emilia (Colli Piacentini). Dit heuvelgebied vormt de **aanzet tot de Apennijnen** die zich van hieruit richting zuidoosten ontwikkelen doorheen het hele Italiaanse schiereiland. De uiterst kleine appellatie ligt dus **geïsoleerd** van de andere grote wijngebieden meer westelijk in Piemonte. Maar met de **lokale zeer aparte druif Timorasso**, die enkel hier echt goed tot uiting komt en **binnenkort** een **eigen Derthona DOCG** zal krijgen (antieke naam van de stad Tortona) is het méér dan de moeite waard.

Cascina Giambolino is een klein passioneel familiaal landbouwbedrijf met vele gezichten, geleid door de nieuwe generatie **Alice en Lele**. Het vindt zijn oorsprong in de **veehouderij**: het lokale **koeienras bovini piemontesi** (fassone) wordt er **grootgebracht** (kalfjes gekocht, slachtklaar afgeleverd: een kleine 700 kg bij een ouderdom van 18/20 maanden. Het bedrijf heeft een eigen drukbezochte **slagerswinkel** (met heerlijke zelfbereide charcuterie). Ze bewerken **30 ha landbouwgrond** met mais, sorghum, gerst en andere eiwitrijke gewassen voor de beesten, en bezitten ook **10 ha wijngaarden**, de oudste **70 jaar oud** en geplant door de grootvader van Lele, die de druiven jarenlang verkocht aan een coöperatieve. Lele's moeder Nicoletta begon in **1991 zelfstandig te bottelen**, maar de overname door Lele en zijn vrouw Alice in **2019** zorgde voor **professionalisering en een kwaliteitsinjectie**.

Derthona Timorasso staat bekend om en wordt gewaardeerd voor zijn **complexiteit**, zijn **volle structuur**, en zijn **evenwicht tussen frisheid en diepte**. De wijn heeft een **heldere goudgele** kleur, mede door de **mineraliteit** dankzij kalkrijke kleigronden. In de neus biedt hij intense aroma's van **geel fruit**, **bloemige** tonen van **kamille**, aromatische kruiden en een minerale ondertoon van **vuursteen**. In de mond heeft hij een opmerkelijke zuurgraad die de structuur in evenwicht brengt, een goede smaak en een lange en aangename afdrank, die na rijping tonen van **honing**, hazelnoot en gedroogd fruit onthult.

Timorasso is een witte wijn met een **buitengewoon bewaarpotentieel**, met de opbouw van verfijnde aroma's en tertiaire tonen van **gedroogd fruit**, **zoete kruiden** en **vuursteen**.