

**LA COLOMBERA (Elisa Semino)**

Piemont – Tortona Loc. Vho

Die **Colli Tortonesi** liegen am östlichen Rand des Piemonts zwischen dem lombardischen Oltrepó Pavese und dem piemontesischen Monferrato. Der Landstrich ist ziemlich unentdeckt, obwohl er zentral nahe der Autobahn liegt und von Turin, Mailand und Genua in einer Stunde zu erreichen ist. Bisher wurde die Weinlandschaft des Piemonts in das Nordpiemont (Gattinara, Ghemme etc.), in das Roero (Arneis etc.), in das Monferrato (Barbera, Grignolino, Ruché etc.) und in die Langhe (Barolo, Barbaresco etc.) eingeteilt. Doch zukünftig muss man wohl auch die **Colli Tortonesi** nennen, denn ein Wein schickt sich an, zum neuen Star unter den italienischen Weißweinen zu werden: der **TIMORASSO**.

Der Timorasso ist keine Modeerfindung, er ist geschichtlich tief verwurzelt in den Colli Tortonesi. Vor 100 Jahren wurden im Gebiet praktisch nur Weißweine aus der Timorasso-Traube gekeltert. Nach dem zweiten Weltkrieg begann ein Rotwein-Boom in Italien und fast alle Timorasso-Rebstöcke wurden durch Barbera ersetzt. Der Timorasso war fast verschwunden, als 1987 der Winzer Walter Massa aus Neugierde die Trauben seiner verbliebenen 400 Rebstöcke, die vereinzelt zwischen den anderen Reben standen, zu 600 Liter Weißwein vinifizierte. Er war von dem Weißwein, der Fruchtigkeit, Struktur, Volumen und Eleganz hatte, so angetan, dass er sofort das Potenzial des Timorasso erkannte. Ohne diese kleine Episode, gäbe es wohl heute den Timorasso nicht mehr. **Der Timorasso ist seit dem 15. Jahrhundert im Gebiet der Colli Tortonesi bekannt.** Die Rebstöcke wuchsen damals wild und eigenständig zwischen anderen landwirtschaftlichen Flächen.

Die junge, sympathische **Elisa Semino** ist ein kleiner Wirbelwind. Eigentlich wollte sie Jura studieren, entdeckte dann aber ihre Leidenschaft für den Weinbau, studierte Önologie, stieg ins elterliche Weingut **LA COLOMBERA** ein und betreibt es nun gemeinsam mit ihrem Vater Piercarlo Semino. **1937 gründete der Großvater von Elisa das Weingut.** Mitte der 1990ziger Jahre wurden die ersten Timorasso-Reben gepflanzt, im Jahre 2000 die ersten Flaschen abgefüllt. 1997 beschloss der Vater von Elisa, Piercarlo Semino, das Weingut von 14 auf heute 22 Hektar Rebland zu erweitern. Der größte Teil der Neupflanzungen entfiel auf den Timorasso. Heute füllt man rund 60.000 Flaschen ab, davon entfallen etwa 20.000 auf den Timorasso, der Rest ist Barbera, Dolcetto, Croatina, Freisa, Bonarda und Cortese.

**2016 Timorasso DERTHONA****€ 15,80** (1 l = € 21,07)

14% / 0,75 l / Weißwein / trocken / DOC

Italien ist mit seiner unendlichen Rebsortenvielfalt immer für eine Überraschung gut, neue Geschmackserlebnisse inklusive! Timorasso ist so ein Wein, der aus seiner Versenkung wieder auferstanden ist und nun eine Renaissance erlebt. **Derthona** ist der lateinische Name von Tortona. Die Trauben für den Timorasso Derthona stammen aus Parzellen von vier verschiedenen Weinbergen, die alle um das Weingut gruppiert sind. Strikte Handlese, eine langsame Fermentation von ca. 4 Wochen und einer anschließenden Lagerung des Weins auf den Hefen im Stahltank für etwa 9 Monate sorgen dafür, dass der Wein seine Komplexität, Fruchtigkeit und Weichheit erhält.

Hellgelb mit goldenen Reflexen. Vielschichtiges Bouquet mit Anklängen von hellen Früchten wie Birne, Quitte, weißer Pfirsich, ein Hauch Konfitüre, Zitrusnoten und kräuterwürzige und blumige Aromen wie Akazie. Am Gaumen spürt man die feste Struktur, die Kraft, gepaart mit saftiger Eleganz, die den Wein leichter erscheinen lässt, als er tatsächlich ist. Die präsenze, süßliche Frucht trägt den Wein in ein langes, trinkiges Finale und steigert die Vorfreude auf den nächsten Schluck.



Genießen Sie den Timorasso nicht zu kühl, optimal sind 13 – 14°. Und verwenden Sie große, bauchige Weingläser, damit sich das Bouquet voll entfalten kann. Der Wein wird es Ihnen danken. Timorasso entwickelt sich auch sehr gut über mehrere Tage in der offenen Flasche!



Vinothek „Laveneziana“

Frank Laveneziana
Fritz–Reuter–Str. 17
63500 Seligenstadt



Tel. 06182-39 30 Fax 03222-242 7696

Mobil 01525 – 40 39 268

info@weindurst.de

www.weindurst.de



Vinothek „Laveneziana“

Frank Laveneziana
Fritz-Reuter-Str. 17
63500 Seligenstadt



Tel. 06182-39 30 Fax 03222-242 7696

Mobil 01525 – 40 39 268

info@weindurst.de

www.weindurst.de



Vinothek „Laveneziana“

Frank Laveneziana
Fritz-Reuter-Str. 17
63500 Seligenstadt



Tel. 06182-39 30 Fax 03222-242 7696

Mobil 01525 – 40 39 268

info@weindurst.de

www.weindurst.de

#sonoFIVI perché rappresenta i piccoli e gli indipendenti

WINESTORIES

