

Elisa, Nostra Signora del Timorasso

24 OTTOBRE 2018

COMMENTS (0)

WINE BOAT



(di **Erika Mantovan**)

Per chi ama salsedine e ostriche ci sono veri e propri **mari di idrocarburi** nei vini a base **Timorasso**, uva autoctona piemontese che stupisce sempre quando si sa aspettare la luna buona, il momento giusto per stapparla. Di seguito le coordinate giuste...

Sono poche le curve che separano **La Colombera** da **Tortona**, le miglia percorse servono per arrivare nel porto della cantina, l'anfiteatro della **Vigna Montino**, 14 ettari gestiti ancora oggi da papà Piercarlo. Tutto inizia nel 1998 con una **Barbera dedicata alla figlia Elisa**, oggi al timone dell'azienda che imposta negli Anni 2000 la rotta in direzione Timorasso insieme con altri pochi produttori. Erano soltanto cinque mentre oggi i colli tortonesi ne contano una trentina con molti investitori arrivati a piantare per accrescere così il numero degli attuali 110 ettari vitati. Elisa sceglie di attraversare le prime tempeste burocratiche e di partecipare ai raduni dei vigneroni per definire, insieme, una linea di gusto e il suo stile personale. Il vento inizia a girare dal 2005 dopo lo studio e la comprensione del potenziale dei suoli che aveva a disposizione. In Strada Vho, con la vecchia Cascina Molsino alle spalle, su argille chiare e nere nasce il vino più rappresentativo dell'azienda, il **Colli Tortonesi DOC Il Montino**, l'essenza del Timorasso. Altre quattro vigne poi, sempre a Timorasso, concorreranno alla produzione di un secondo vino, il **Derthona** (Tortona). La ricetta per entrambi prevede fermentazioni in solo acciaio, pressatura soffice, un lunga sosta sur lie e bâtonnage per 10