

slow wine

guida 2013

TORTONA (AL)

Claudio Mariotto

Località Vho
Strada per Sarezzano, 29
tel. 0131 868500
www.claudiomariotto.it
info@claudiomariotto.it

30 ha - 80.000 bt

VITA - Claudio Mariotto è tra i primi produttori dei Colli Tortonesi ad aver creduto nella rinascita del timorasso: oggi è uno dei massimi interpreti di questo vitigno. Carattere schivo ma socievole e vulcanico, Claudio è un valido promotore del territorio, in cui crede profondamente. Al suo fianco la compagna Rossana e il fratello Mauro.

VIGNE - Il patrimonio vitato è immenso, non tanto nei numeri quanto nella parcellizzazione, che Claudio interpreta con intelligenza così da ottenere maggiore complessità nei suoi vini. Ampio spazio è dedicato al timorasso ma, nel rispetto della tradizione locale, non mancano Croatina, Barbera, Freisa. L'approccio agronomico è convenzionale, ma Claudio sta riflettendo su misure eco-compatibili razionali: ad esempio, prove con estratti di alghe in alternativa alla chimica.

VINI - Pitasso 2002 e Derthona 2001 sono due buoni esempi della straordinaria interpretazione del timorasso a opera di Claudio. Vini freschi che invecchiano alla grande! Anche nelle nuove annate si intravede il potenziale, con precise note solfuree e di idrocarburo e una notevole bevibilità (vera firma di questa azienda). Su livelli molto alti il **Colli Tortonesi Timorasso Pitasso 2010** (○ 10.000 bt; 20 €). Molto buoni i rossi, a partire dalla Croatina nel **Colli Tortonesi Montemirano 2010** (● 6.500 bt; 16 €). Ben riuscite le Barbera: il **Colli Tortonesi Rosso Poggio del Rosso 2007** (● 5.500 bt; 17 €), strutturato e potente e la versione quotidiana, il **Colli Tortonesi Rosso Territorio 2010** (● Barbera; 15.000 bt; 10 €).

vino slow **COLLI TORTONESI TIMORASSO DERTHONA 2010**
(○ 13.000 bt; 16 €) Un bianco di grande personalità e assoluta tipicità, capace di abbinare la potenza del vitigno a una bella bevibilità, in un quadro di ottima pulizia. Quando il Timorasso è più "magro" ci piace tantissimo.

CONCIMI organico minerali

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo, organici

DISERBO chimico, meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna



Slow Food Editore