



Claudio Mariotto
vignaiolo in Vho



LA STORIA E IL VITIGNO

L'Azienda Agricola nasce nel 1921 dal bisnonno Bepi, continua il cammino con il nonno Salvatore ed il papà Oreste. Negli anni '90 Claudio con l'ausilio del fratello Mauro e della mamma Piera, dà continuità alla tradizione ed alla passione per la terra ed il vino tramandatagli dai suoi vecchi. Il vitigno Timorasso è un autoctono a bacca bianca della zona dei Colli Tortonesi. Viene riportato in zona fin dal medioevo, e nel corso dei secoli è arrivato a diventare il vitigno più coltivato del comprensorio, fino all'arrivo della fillossera ed al secondo conflitto mondiale. Sono seguiti anni di progressivo abbandono delle campagne e riduzione della superficie vitata, nei quali il Timorasso è stato poco a poco abbandonato a vantaggio di varietà più facili e produttive. Negli ultimi anni vi è stata la riscoperta del Timorasso, grazie soprattutto alle sue caratteristiche enologiche e alla predisposizione all'invecchiamento per molti anni di un vino di grande struttura sia al naso che in bocca. Proprio Claudio Mariotto all'inizio degli anni '90 insieme ad altri pochi vignaioli locali, credette nel Timorasso per produrre un grande vino bianco piemontese da invecchiamento.



L'AZIENDA

L'azienda è costituita da 54 ettari coltivati a vigneto tra Vho e il Comune di Sarezzano, ad un'altitudine compresa tra 250 e 300 m s.l.m. La cantina si trova nella frazione di Vho, sulle prime colline alle spalle di Tortona, nella punta a sud orientale del Piemonte. I vigneti godono di un microclima favorevole trovandosi a ridosso degli Appennini affacciati alla Pianura Padana ed influenzati dalla vicinanza del mare che si trova a soli 60 km in linea d'aria.

L'azienda lavora in maniera rispettosa della piantra, senza l'utilizzo di fitofarmaci, con potature e sfogliature rispettose della vite. L'azienda ha conservato il suo carattere tipicamente familiare e ha saputo portare avanti nel tempo le più antiche tradizioni locali, valorizzando le uve autoctone e producendo vini artigianali. Claudio Mariotto ha deciso di privilegiare l'espressione più autentica del Timorasso, dando vita a vini concentrati, di intensa mineralità, affinati lentamente in cantina per favorire un completo sviluppo aromatico, a partire da vigne molto vecchie e con basse rese per ettaro.





NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE AFFINAMENTO
● Derthona	Colli Tortonesi DOC	100% Timorasso	14%	Pressatura delle uve soffice e lenta, fermentazione spontanea termocontrollata Affinamento per un anno sulle fecce nobili in vasche d'acciaio con leggeri battonage e almeno 6 mesi in bottiglia.
● Cavallina	Colli Tortonesi DOC	100% Timorasso	14,5%	Selezione di yuve del cru Cavallina. Pressatura delle uve soffice e lenta, fermentazione spontanea termocontrollata . Affinamento per un anno sulle fecce nobili in vasche d'acciaio con leggeri battonage e almeno 12 mesi in bottiglia.
● Pitasso	Colli Tortonesi DOC	100% Timorasso	14,5%	Selezione delle uve delle vigne più vecchie del cru Pitasso. Pressatura delle uve soffice e lenta, fermentazione spontanea termocontrollata Affinamento per un anno sulle fecce nobili in vasche d'acciaio con leggeri battonage e almeno 12 mesi in bottiglia.