Wijnfiche

Tacchino | Moscato d'Asti DOC
Italië — 2025

Domein

Tacchino

Monferrato is van oudsher een beroemde wijnstreek, in de Piemonte in Italië, waar de wijngaarden de heuvels als een deken bedekken. Het wijngoed Tacchino (ongeveer 25 hectare, waarvan ongeveer de helft met wijnstokken beplant) ligt in het hart van dit groene gebied. Het domein heeft de vorm van een natuurlijk amfitheater, waardoor de wijngaarden beschermd worden tegen de koude noordelijke wind, uit de Alpen. De zuidelijke ligging van de wijngaarden, de 'witte' kalkrijke bodem, de redelijk lage productie per hectare en de klassieke manier van oogsten zijn onder andere het geheim van deze hoogwaardige wijnen.

Vinificatie

De zuidelijke ligging van de wijngaarden, de 'witte' kalkrijke bodem, de lage productie per hectare en de klassieke manier van oogsten zijn onder andere het geheim van deze hoogwaardige wijnen. De wijn gist eerst in een gesloten tank, waardoor CO2 opgelost wordt. Vervolgens wordt de tank geopend om verder te gisten tot het gewenste alcoholpercentage bereikt is. Dan koelt men de schuimwijn. Door de koude wordt de fermentatie onderbroken, waardoor het alcoholgehalte laag gehouden wordt (5,5 vol%) en er restsuiker achterblijft.

Smaak

In de neus fris en fruitig, met aroma's van wilde bloemen, tijm, oregano en honing. In de mond een zeer verfrissende moscato met medium body en een fijne tinteling. Zoet en zuur zijn perfect in evenwicht.

Gerechten

Desserten | Fruitsla | Meloen

Algemene info

Type: Schuimwijn
Druivenrassen: Moscato bianco di Canelli
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): +1-2
Serveertemperatuur: 5-7 °C
Smaakprofiel: Zoet

