

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 druiven voor deze wijn komen van de iets oudere stokken (25 jaar) met een gemiddelde opbrengst van 80 hl/ha. Ze worden ook iets later geoogst dan gangbaar is. De vergisting gebeurt op RVS tanks, na een crio maceratie van 36 uur, gedurende minstens 3 weken. Er is een complete malolactische vergisting. De wijn rijpt nog drie maanden op fles op het domein.

Smaak

Het is een lichte wijn met fijne aroma's. Halfvol in de mond met een goede verhouding tussen fruit en mineraliteit en een mooie frisheid. Niet de meest krachtige wijn, maar finesse troef.

Gerechten

Kaas - mozzarella, Salades, Scampi's, Antipasta, Schaaldieren, Aperitief

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Cortese di Gavi

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8-10 °C

