



Wijnfiche

Tacchino – Di Fatto | Rosso di Monferrato DOC Italie (PIEMONTE) – 2017

Domaine

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.

Vinification

Ce vin est concentré, complexe et harmonieux. Ceci est principalement dû à la réduction considérable du rendement par hectare (60HL). Seuls les meilleurs raisins sont ensuite sélectionnés à la main. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable pendant 15 jours. Par la suite, le vin jeune assemblé mûrit pendant un an et demi à deux ans sur des tonneaux neufs de 500 litres de chêne français et un an en bouteille.

Dégustation

Vin avec une belle couleur rouge foncé. Concentré dans le nez et raffiné avec de larges nuances. Tons de fruits des bois, prunes, violettes sauvages et herbes. En bouche, compact et riche avec des tanins mûrs clairement présents. Belle finale avec un bon équilibre entre acides et concentration.

Mets adaptées

Entrecôte | Gigot d'agneau | Steak - grillé

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Albarossa (35%), Barbera (30%), Dolcetto (20%), Cabernet Sauvignon (15%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 17-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

