Wijnfiche

Tacchino | Moscato d'Asti DOC
Italie — 2025

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

La position sud des vignobles, le sol «blanc» riche en calcaire, la faible production à l'hectare et la méthode de récolte traditionnelle sont entre autres le secret de ces vins de grande qualité. Le vin commence par fermenter en cuve fermée pour que le CO2 passe en solution. La cuve est ensuite ouverte pour poursuivre la fermentation jusqu'à ce que le pourcentage d'alcool souhaité soit atteint. Ensuite, le vin mousseux est refroidi. A cause du froid, la fermentation est interrompue pour que le taux d'alcool reste bas (5,5% en volume) et qu'il reste du sucre.

Dégustation

Au nez, frais et fruité, avec des arômes de fleurs sauvages, de thym, d'origan et de miel. Dans la bouche, un muscat très rafraîchissant avec un corps moyen et une belle sensation de picotement. Aigre-doux sont parfaitement équilibrés.

Mets adaptées

Desserts | Salade de fruits | Melon

Caractéristiques

Type: Vin mousseux
Cépage: Moscato bianco di Canelli
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): +1-2
Servir à: 5-7 °C
Profil de goût: Demi

