

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

Gecontroleerde vergisting bij een temperatuur van 12 - 14 °C. Bijkomende rijping op de gistcellen in rvs tanks gedurende 3 maanden.

Dégustation

Het is een lichte wijn met fijne niet expressieve aroma's. Halfvol met een goede verhouding tussen fruit en mineraliteit. Een wijn waarbij finesse troef is.

Mets adaptées

Fromage - mozzarella | Salades | Scampi | Anti-pâte | Crustacés | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Cortese (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 2-3

Servir à: 8-10 °C

Profil de goût: Aromatique frais

