Wijnfiche

Tacchino | Gavi di Gavi DOCG
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

Les raisins de ce vin proviennent de bâtonnets un peu plus âgés (25 ans) avec un rendement moyen de 80 hl / ha. Ils sont également récoltés un peu plus tard. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable, après une macération de 36 heures, pendant au moins 3 semaines. Il y a une fermentation malolactique complète. Le vin mûrit encore trois mois en bouteille sur le domaine.

Dégustation

C'est un vin léger aux arômes fins et non expressifs. À moitié plein avec un bon rapport entre fruits et minéralité. Pas le vin le plus puissant, mais un atout de finesse.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Cortese di Gavi
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 8 °C
Profil de goût: Aromatique frais

