



Wijnfiche

Tacchino – Du Riva * | Dolcetto di Ovada Superiore DOCG Italië (PIEMONTE) – 2016

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

Zuid-west georiënteerde wijngaard bevindt zich op een hoogte van 250-300 meter boven de zeespiegel. De ondergrond bestaat uit kalkhoudende klei en de wijngaard omvat 5000 wijnstokken per hectare. De druiven worden met de hand geplukt waarna ze bij 28 °C fermenteren in RVS tanks. Na de malolactische gisting rijpt de wijn tenslotte nog op tonneaux van 500 liter.

Smaak

Deze Dolcetto di Ovada onderscheidt zich door zijn intense neus van kersen, confituur van wilde bessen en donkere pruimen. Dezelfde smaken komen terug in de mond, samen met zachte tannines die voor de nodige structuur zorgen.

Gerechten

Gevogelte - Kip | Lamskoteletjes | Vlees - geroosterd | Kruidige gerechten

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Dolcetto (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Elegant verfijnd

