

## **Tacchino – Albarola | Barbera del Monferrato DOC Italië (PIEMONTE) – 2016**

### **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**

Handmatige oogst in kratten van 20 kg. Temperatuurgecontroleerde fermentatie bij 28 °C in roestvrijstalen tanks. De verfijning vindt tenslotte plaats in tonneaux van 500 liter. De exacte duur van de houtrijping is vintage-afhankelijk en wordt bepaald door staalname en proeven.

### **Dégustation**

Dieprode kleur. Elegante neus met indrukken van zwart fruit, lichte houttoets (ceder) en gedroogde vijgen. Zuiders. In de mond rond, vol, geconcentreerd, cassis en zwarte bes. De wijn eindigt op structuur met mooie aantrekkelijke tannines en een goede dosis zuren. De hoge concentratie aan alcohol valt niet op door de goede densiteit.

### **Mets adaptées**

Cassoulet | Viande - grillée | Gibier | Fromage

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Barbera (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

