

Tacchino – Du Riva * | Dolcetto di Ovada Superiore DOCG Italie (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

Le vignoble orienté sud-ouest est situé à une altitude de 250-300 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le sous-sol est constitué d'argile calcaire et le vignoble compte 5 000 pieds de vigne par hectare. Les raisins sont vendangés à la main, après quoi ils fermentent à 28 °C dans des cuves en inox. Après la fermentation malolactique, le vin est finalement élevé dans des tonneaux de 500 litres.

Dégustation

Ce Dolcetto di Ovada se distingue par son nez intense de cerises, de confiture de baies sauvages et de prunes noires. Les mêmes saveurs se retrouvent en bouche, avec des tanins doux qui apportent la structure nécessaire.

Mets adaptées

Poulet | Côtelette d'agneau | Viande - grillé | Plats épicés

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Dolcetto (100%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Élégant et raffiné

