

Tacchino Buongiorno Rosso

Rødvin / Italia / Piemonte

Produsent: [Tacchino](#)
Land: Italia
Distrikt: Piemonte
Område: -
Drue: 34% barbera, 33% dolcetto,
33% nebbiolo

Veil. pris horeca: 139.89 eks. mva.
Pris Vinmonopolet: 174.9,-
EDP nr. : 5044151
SAP nr. : 9056643
Vinmonopol nr. : 8349601

Innhold:
Syre:5.6
Sukker:< 3
Alkohol:13 %



Om produsenten

Tacchino har produsert vin i mer enn tre generasjoner; Vingården ligger i Piemonte på de høyere åsene i Monferrato-området, i en fantastisk beliggenhet for å dyrke sine hvite viner Gavi D.O.C.G. og Moscato d'Asti D.O.C.G., og dens røde: Dolcetto d'Ovada D.O.C.G. og Barbera del Monferrato D.O.C. Disse fire vinene, som er blant de mest kjente i Italia, er nå de viktigste vinene Tacchino produserer, men de er ikke de eneste som produseres på eiendommen.

Tacchino eier et område på rundt 25 hektar. Soleksponeringen er sør / sør-øst, høyden er på omtrent 300 meter over havet. Den «hvite jorda» og miljøet fungerer som et naturlig ly. På grunn av den lave produksjonen per hektar, er kvaliteten på druene utmerket. Familien Tacchino har produsert viner i tre generasjoner og har gjennom årene tilegnet seg kunnskap som gjør det mulig å lage best mulig vin. Luigi, sammen med kona Renata, dyrker vinmarkene, mens deres to sønner, Romina og Alessio, tar seg av kjelleren og produsere viner av ypperste kvalitet ved å kombinere den lange tradisjonen og den mest moderne teknologien.

Innsatsen til Tacchino blir støttet av den 50 år gamle vinprodusenten Mario Ronco: som omtales som en av de mest prestisjefylte italienske vinprodusentene. Alberto Pansecchi, en agronom, spesialisert på vinproduksjon, gir nyttige råd og kunnskap om hva som bør gjøres i vinmarkene. Tacchinos mål er å lage og tilby de berømte og populære Piemonte-vinen til riktig pris, laget etter den regionale tradisjonen. Fra 2012 til 2019 har innsatsen til Tacchino blitt anerkjent internasjonalt ved å motta «Tre Bicchieri», den høyeste anerkjennelse forbeholdt de beste italienske viner, fra Gambero Rosso Guide.

Vinifikasjon

Håndplukket. Fermentering på ståltank og lagret videre på brukte fat.

Smaksbeskrivelse

Frisk med preg av saftige røde bær, lakris og urter, fast ettersmak med god lengde.

Passer til

Lyst kjøtt, Småvilt og fugl, Aperitiff/avec