



Dolcetto d' Ovada DOC

Dolcetto Du Riva 2015 Luigi Tacchino

CHF 23.00

 13.5%
 Piemont
 Dolcetto
AN 21467515

Vinifikation

Nach der Gärung während 15 Tagen in Edelstahltanks wird der Wein in neuen französischen Barriques ausgebaut.

Degustationsnotiz Nase

Nuancen von dunklen Beeren mit einem zarten Hauch von Vanille.

Degustationsnotiz Gaumen

Harmonisch und ausgeglichen im Abgang mit gut eingebundener Würzigkeit.

Passt zu

Lamm, Ente und reifem Käse

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Produzent

Luigi Tacchino mit seiner Frau und seinen beiden Kindern Alessio und Romina sind eine eingeschworene (Wein-)Gemeinschaft. In ihrer Heimat, der Region Alto Monferrato im südlichen Teil des Piemont gelegen, zeigen sie eindrucksvoll, dass man mit viel Leidenschaft auch ausserhalb der grossen piemontesischen Weinlagen hervorragende Gewächse keltern kann. Das Geheimnis ihrer Qualität liegt möglicherweise in der Grösse des Weingutes, oder eben in der Grösse, die es nicht hat. Den mit 13 Hektaren Reben, gehören die Tacchinos zu den Kleinen der Region. Ihre Weine zeichnen sich aber durch bedingungslose Ehrlichkeit und einem einzigartigen Preis-Genussverhältnis aus.

Region

Das Piemont – die Region der höchsten Berge, der grössten Weine, des längsten Flusses und der vielleicht besten Küche Italiens. Es gliedert sich geologisch in drei Landschaften: Das Hochgebirge des Westalpenbogens, die flache Po-Ebene und das südländische Mittelgebirge des Monferrato und der Langhe. So ergibt sich eine Gesamtreibfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.