



Barbera del Monferrato DOC

## Barbera del Monferrato 2017 Luigi Tacchino

**CHF 14.50**

 75cl  
 15%  
 Piemont  
**AN** 21437517

### Vinifikation

Gärung bei 25°C sowie anschliessende Reifung für 7 Monate im Edeltank.

### Degustationsnotiz Nase

Intensive Aromatik nach dunklen Früchten, Cassis, Kirschen.

### Degustationsnotiz Gaumen

Überraschend, mit einem leicht fruchtsüßlich wirkendem Auftakt, einer guten Balance und schmelziger Weichheit.

### Passt zu

Pasta, Pizza und leichten Fleischgerichten

### 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 Gesamtrebfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.