DOCG

Gavi di Gavi 2023 Luigi Tacchino

CHF 16.00

75cl
12.5%
Piemont
Cortese
AN 21417523

Vinifikation
Gärung während 36 Stunden im Edelstahltank bei 18°C. Der Wein wird noch mindestens 3 Monate auf der Flasche verfeinert.

Degustationsnotiz Nase
Noten nach frischen Äpfeln und reifen gelben Pfirsichen, rund und cremig.

Degustationsnotiz Gaumen
Der frische Körper verfügt über eine trinkfreudige Harmonie und hat einen leichten und fruchtsüssen Trinkfluss.

Passt zu
Perfekt zum Apéro oder sehr leichten Vorspeisen und zu pochiertem Fisch.

Trinkreife
Jahrgang + 3 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 Gesamtrebfläche von rund 47'000 Hektaren. Darauf werden insbesondere die Sorten Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) sowie Moscato, Arneis, Cortese und Roero angebaut.

VALENTIN WINE, Via Da la Staziun 43, 7504 Pontresina
T +41 81 838 84 85, info@valentin-wine.ch, https://www.valentin-wine.ch/