



DOCG

## Gavi di Gavi 2025 Luigi Tacchino

**CHF 16.00**

 75cl  
 12.5%  
 Piemont  
 Cortese  
**AN** 21417525

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