



Barbera del Monferrato DOC

## Barbera Albarola 2015 Luigi Tacchino

**CHF 21.00**

 75cl  
 14%  
 Piemont  
**AN** 21457515

### Vinifikation

Nach der Gärung bei 25°C wird der Wein 12 Monate im Stahlbehälter ausgebaut. 10% wird in Holzfässern affinert und erst dann zusammengefügt. 6 Monate in der Flasche verfeinert.

### Degustationsnotiz Nase

In der Nase reife Beeren und süsse Pflaumen, begleitet von einer delikaten Röstaromatik und abgerundet von einem Touch Caramel.

### Degustationsnotiz Gaumen

Zwetschgen und Brombeeren, unterstützt durch eine Süssholznote und leichte Würzigkeit, die Tannine sind reif und sehr schön integriert, lang anhaltend im Finale.

### Passt zu

Kräftigen Pastagerichten, Grillfleisch, reifem Käse.

### Trinkreife

Jahrgang + 7 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.