



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Luigi Tacchino

CORTESE TRIVOLI

SCHEDA TECNICA

Un Cortese in purezza che esprime il terroir del Monferrato.

Da una vigna posta a 350 metri sul livello del mare, da un terreno argilloso marnoso.



TIPOLOGIA

Frizzante



DENOMINAZIONE

Piemonte DOC



UVAGGIO

Cortese



EVOLUZIONE

2 anni



GRADO ALCOLEMICO

12,5% vol



TEMPERATURA IDEALE

6-8° C



CALICE




stretto

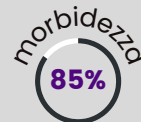


Luigi Tacchino



CORTESE TRIVOLÌ

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino brillante, con perlage fine;
-  al naso esprime un bouquet fruttato con sentori di mele, frutta esotica e note agrumate;
-  al palato è molto fresco, caratterizzato da ottimo equilibrio con la morbidezza. Ottima la bevibilità, per un vino frizzante piacevolissimo.



VINIFICAZIONE

-  Cortese in purezza vendemmiato a mano, solo a completa maturazione; successiva fermentazione in autoclave a temperatura controllata. A fine fermentazione avviene la naturale presa di spuma.
-  Il vino frizzante ottenuto viene conservato sulle fecce fini per alcuni mesi prima di essere imbottigliato, dove affina per almeno un mese e mezzo.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Cortese è un vino dotato di grande bevibilità e si abbina perfettamente a piatti leggeri o mediamente intensi. Lo consigliamo con risotti di verdure o antipasti di pesce o con minestre e zuppe di pesce.

- **UN VINO FRESCO**
- **BEVERINO**
- **PIATTI LEGGERI**

TORTA SALATA ALLE VERDURE

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

La leggerezza della torta salata pareggia con la delicatezza del Cortese, per un abbinamento che esalta molto questo vino.



FRITTATA ROGNOSA

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Tipica frittata di Langhe e Monferrato, questa frittata ricca di sapori e profumi si abbina molto bene al Cortese, la cui effervescenza toglie la grassezza e prepara per un nuovo boccone.



LA CANTINA

Luigi Tacchino è un'azienda agricola del Monferrato, in Piemonte.

La famiglia si occupa da tre generazioni nella produzione vinicola di qualità.

L'attività è oggi portata avanti da Alessio e Romina, che hanno ereditato la passione dal padre e dal nonno, fondatore dell'azienda nella seconda metà del secolo scorso.



L'azienda agricola Tacchino produce vini tradizionali a base di uve Gavi per i bianchi, Dolcetto e Barbera del Monferrato per i vini rossi, nei suoi 12 ettari dedicati alla viticoltura. Alessio e Romina si avvalgono della consulenza di esperti agronomi ed enologi nelle diverse fasi in vigna così come nelle operazioni di vinificazione, per produrre vini che siano la più elevata espressione possibile del territorio.



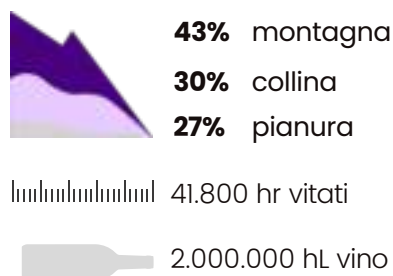


Comune di Barolo e vigne circostanti

LA REGIONE: PIEMONTE



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Moscato bianco
- Cortese
- Favorita
- Barbera
- Dolcetto
- Nebbiolo

GRANDI VINI CHE ESPRIMONO LA PERFEZIONE DI UN TERROIR

In Piemonte le prime tracce di viticoltura risalgono a epoche preromane (esattamente all'età del Bronzo, intorno al 1500 a.C.) e anche se oggi l'apice qualitativo si trova nei **grandi vini rossi**, in questa regione la produzione di **vini bianchi** e **spumanti** restituisce prodotti eccelsi.

Il ruolo del Piemonte è stato fondamentale per lo sviluppo della moderna enologia italiana, qui infatti sono stati registrati i primi esempi di **zonazione delle aree vitivinicole**, estendendo ai vini italiani concetti come *terroir* e *cru*: grazie alla zonazione se un vino viene prodotto esclusivamente con uve provenienti da un'unica vigna o parcella, la menzione geografica compare in etichetta e ne **augmenta il prestigio**.



Città di Torino, veduta aerea

LA REGIONE: PIEMONTE

SOTTOZONE



- Val d'Ossola
- Colline novaresi e vercellesi
- Canavese
- Colline Saluzzesi - Pinerolese
- Val di Susa
- Colline Torinesi
- Monferrato - astigiano
- Roero
- Monferrato Casalese
- Colline Tortonesi
- Alto Monferrato
- Langhe

DENOMINAZIONI

- 19** DOCG
- 41** DOC
- 0** IGT

Oltre alle delimitazioni geografiche indicate nella cartina il Piemonte viene diviso in **8 zone** che raggruppano le **16 DOCG** e le **42 DOC** regionali. Fra queste ricordiamo **nel nord** le famose Gattinara DOCG e Ghemme DOCG, **vicino a Torino** l'Erbaluce di Caluso DOCG, nel **Monferrato** le Barbera del Monferrato Superiore DOCG, Brachetto d'Acqui DOCG, Dogliani DOCG, Ovada DOCG, Gavi DOCG e Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, per finire con la Roero DOCG a sinistra del **Tanaro** e alla destra del fiume, nella **Langha**, con le celeberrime Barolo DOCG, Barbaresco DOCG e Dogliani DOCG.

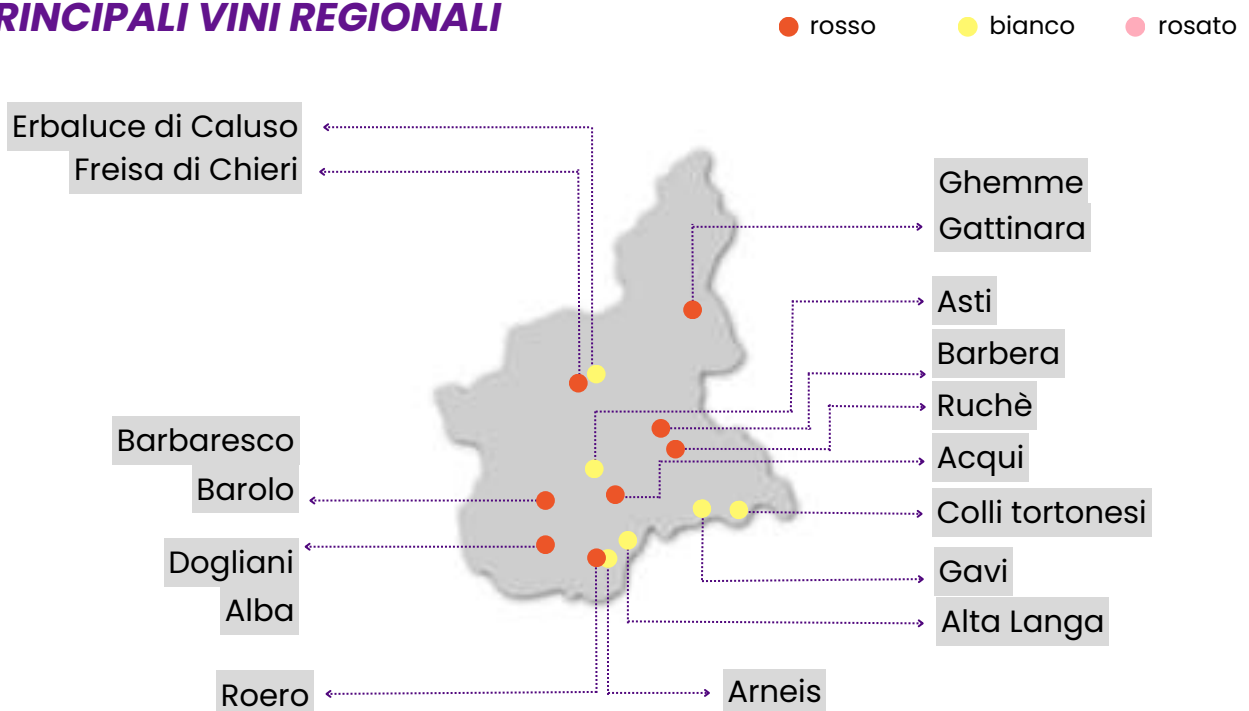


Cappella di Brunate - Barolo (CN)

LA REGIONE: PIEMONTE

In Piemonte ha avuto inizio la rivoluzione nel mondo del vino che ha riportato l'Italia ai vertici della produzione di alta qualità: qui vengono prodotti, a parte poche eccezioni, **vini monovarietali**, che esprimono al meglio le caratteristiche del terroir ed esaltano in modo magistrale il territorio piemontese.

PRINCIPALI VINI REGIONALI





Vigne del Monferrato

ALTO MONFERRATO

Siamo nell'Alto Monferrato, una delle regioni paesaggisticamente, storicamente ed enologicamente più interessanti e variegata dell'intero panorama italiano. È caratterizzato da un paesaggio che, partendo da nord, inizia con i territori pianeggianti di Casale Monferrato, che si trasformano dolcemente nelle colline del Monferrato Astigiano per finire con le alture dell'Appennino Ligure. Proprio questa sua complessità orografica è alla base della suddivisione dell'area in Basso Monferrato, corrispondente al nord pianeggiante, Monferrato Astigiano, la fascia centrale e occidentale, e Alto Monferrato, la zona con i rilievi più consistenti. Nel 2014 l'UNESCO ha inserito il Monferrato tra i Patrimoni dell'Umanità, insieme a Langhe e Roero.

Le varietà che compaiono nei documenti storici sono principalmente dolcetto, barbera, brachetto, moscato e cortese; ma trovano spazio anche i semi sconosciuti nibiö (a bacca rossa) e timorasso (bacca bianca), entrambi autoctoni dell'Alessandrino, riscoperti da pochi coraggiosi produttori.

L'albarossa, altra varietà tipica dell'Alto Monferrato è un incrocio tra nebbiolo di Dronero e barbera, ideato dall'ampelografo Giovanni Dalmasso verso la fine degli anni '30 del Novecento e nel 2001 riconosciuto come varietà idonea alla coltivazione e vinificazione.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO