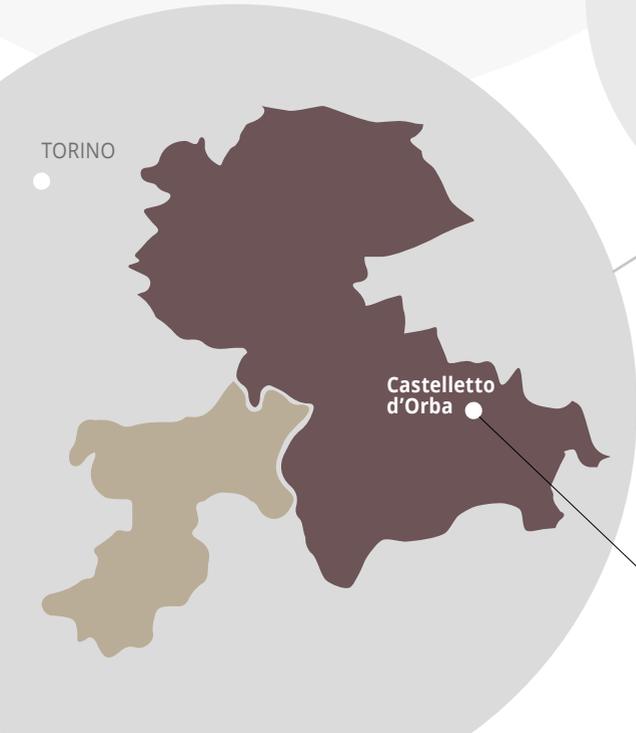




Tacchino

# land TERRITORIO



  
**Tacchino**  
Castelletto d'Orba

# Piemonte

La nostra famiglia ha imparato dagli avi contadini a prendersi cura del vino come se fosse un figlio.

Il vino è vivo: nasce, cresce, si evolve e matura. Solo con una dedizione totale e un'attenzione continua può sviluppare tutte le sue potenzialità e restituire emozioni profonde attraverso le sue numerose sfumature di gusto, corpo e profumo.

*Our family has learned from our farming ancestors to take care of wine as if it were a child.*

*Wine is alive: it is born, it grows, it develops and matures.*

*Wine continues to improve all its potential only with total care and it gives back deep emotions through its numerous nuances of taste, body and aroma.*





Tacchino



past and future



Luigi

*For more than three generations, the Tacchino Family has produced wines that are well-known for their quality. Alessio and Romina represent the new generation, inheriting the passion for these lands from their grandfather Carletto, the founder, and from their father Luigi.*

*Employing the best production techniques and the support of a trusted team of oenologists and agronomists, Romina and Alessio*

*add value to a wine that is already intrinsically good. The Tacchino winery was founded in Castelletto d'Orba, in Piemonte's Alto Monferrato, around the second half of the last century. Among these prestigious lands, rich in tradition, flows the production of white Gavi and red Dolcetto di Ovada and Barbera del Monferrato, which are still today the most precious pearls of the company. Together with these wines, and thanks to the loving and skilful processing of the hills and the grapes generated by them, the winery has developed equally precious wines that complement the more traditional ones.*

# PASSATO E FUTURO

Da oltre tre generazioni la famiglia Tacchino produce vini di riconosciuta qualità. Alessio e Romina rappresentano la nuova generazione, ereditano la passione per queste terre da Carletto, il nonno fondatore, e dal padre Luigi e, con il supporto di tecnologie per la produzione e la consulenza di esperti enologi, aggiungono valore a un vino già buono per tradizione.

L'Azienda Vitivinicola Tacchino nasce a Castelletto d'Orba, nell'Alto Monferrato piemontese, verso la seconda metà del secolo scorso. Tra queste terre prestigiose e ricche di tradizione inizia la produzione del bianco Gavi e dei rossi Dolcetto d'Ovada e Barbera del Monferrato, che rimangono ancora oggi le perle più preziose dell'azienda. Insieme a queste, e grazie all'amorevole e sapiente lavorazione di queste colline e delle uve da esse generate, ha prodotto nel tempo vini altrettanto preziosi che affiancano quelli più tradizionali.



a land rich of resources

# UNA TERRA RICCA DI RISORSE

*Monferrato has always been a great wine country, where vineyards on the best terrains and exposures alternate with lush forest land. On these green hills, Tacchino Winery covers 25 hectares, about half of which are planted. The south-southeast exposure, the white soil and the natural amphitheatre sheltering the vineyards from the northerly winds, combined with the low production per hectare, ensure a careful nurture of the product to achieve excellent quality.*

*The harvest takes place at optimal times throughout September and October. Grapes are carefully handpicked, selected and boxed in the vineyard with meticulous attention to the tradition of direct contact between the land and the product.*

Il Monferrato è da sempre una delle grandi patrie del vino, dove i vigneti, nelle esposizioni e nelle terre migliori, si alternano ai lussureggianti boschi. In questi territori verdeggianti trovano posto le coltivazioni dell'Azienda Vitivinicola Tacchino, che si sviluppa su una superficie di 25 ettari, di cui circa la metà vitati.

L'esposizione Sud Sud-Est, la terra bianca e l'anfiteatro naturale che protegge i vigneti dai venti provenienti da Nord, uniti alla bassa produzione per ettaro, fanno sì che il prodotto sia curato e di qualità eccellente.

La raccolta dell'uva ha luogo, in momenti diversi, nei mesi di settembre e ottobre, ed è effettuata a mano, in cassetta, con selezione dell'uva in vigna, nel pieno rispetto di una tradizione che vuole un contatto diretto e attento con la terra e il prodotto.



the outcome of our passion



Carletto

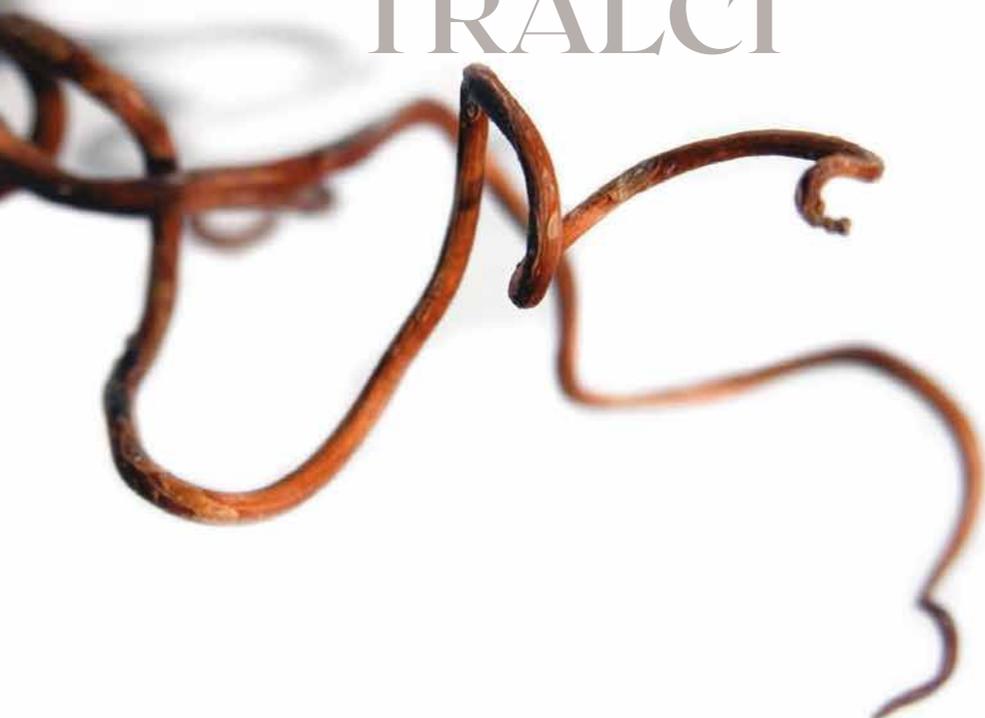
*Today, Romina and Alessio manage the entire family business, from production to sales. Thanks to the selective use of new cultivation technologies, attentive supervision by highly trained agronomists and advisory support of expert oenologists, Tacchino wines are the result of rigorous and continuous controls in the vineyard and in the cellar, adding value and esteem to old traditions that are increasingly rare. Paying homage to the experience of their ancestors, Romina and Alessio are continuing the work of their beloved grandfather, Carletto, and projecting, at the same time, a family dream into the future.*

# I FRUTTI DELLA NOSTRA PASSIONE

Sono Romina e Alessio che oggi seguono tutta la produzione dell'azienda. Grazie al supporto di nuovi strumenti tecnologici, alla supervisione di consulenti esperti e a continui controlli rigorosi in vigneto e in cantina, oggi i vini Tacchino hanno aggiunto valore e riconoscimenti a un prodotto che la tradizione aveva già reso stimato.

Facendo tesoro degli insegnamenti dei loro avi contadini, che per primi hanno evidenziato l'anima vitivinicola della loro Terra, i due fratelli hanno saputo lavorare in linea con la tradizione, seguendo la strada del fondatore, l'amato nonno Carletto e, al contempo, proiettandosi verso il futuro.

**LINEA**  
TRALCI





# Dolcetto d'Ovada

## D.O.C.

**Prima annata di produzione:** 1990

**Uva:** Dolcetto di Ovada

**Esposizione:** Prevalente Sud-Ovest

**Altimetria:** 250-300 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Argilloso - Calcareo

**Sistema di potatura:** Guyot, 5000 piante per ettaro

**Epoca della vendemmia:** A completa maturazione; raccolta manuale  
in casse da 20 Kg

**Fermentazione:** In vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 28°C

**Fermentazione malolattica:** Svolta in vasca d'acciaio

**Modalità dell'affinamento:** In vasca d'acciaio inox e poi in bottiglia per il  
tempo necessario

**Gradazione alcolica:** 13-14% vol

---

**First year of production:** 1990

**Grape:** Dolcetto di Ovada

**Vineyards Exposure:** Predominantly south-west

**Altitude:** 250-300 MASL

**Soil type:** Calcareous Clay

**Pruning system:** Guyot, 5000 vines per hectare

**Harvest:** Whole ripened; hand-picked in 20 Kg crates

**Fermentation:** Temperature controlled at 28°C in stainless steel tanks

**Malolactic fermentation:** Developed in stainless steel tanks

**Refinement Condition:** Aged in stainless steel tanks and then in bottle for  
the time needed

**Alcohol by Volume:** 13-14% ABV



Vincitore del premio Tre Bicchieri  
Gambero Rosso annata 2015 e 2016

Winner of Tre Bicchieri  
Gambero Rosso award vintage 2015 and 2016

# Barbera del Monferrato

## D.O.C.



**Prima annata di produzione:** 1990

**Uva:** Barbera del Monferrato

**Esposizione:** Prevalente Sud-Ovest

**Altimetria:** 300-320 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Argilloso - Calcareo

**Sistema di potatura:** Guyot, 5000 piante per ettaro

**Epoca della vendemmia:** A completa maturazione; raccolta manuale in casse da 20 Kg

**Fermentazione:** In vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 28°C

**Fermentazione malolattica:** Svolta in vasca d'acciaio inox

**Modalità e durata dell'affinamento:** In vasca d'acciaio inox e poi in bottiglia per il tempo necessario

**Gradazione alcolica:** 13,5-14,5% vol

---

**First year of production:** 1990

**Grape:** Barbera del Monferrato

**Vineyards Exposure:** Predominantly south-west

**Altitude:** 300-320 MASL

**Soil type:** Calcareous Clay

**Pruning system:** Guyot, 5000 vines per hectare

**Harvest:** Whole ripened grapes; hand-picked in 20 Kg crates

**Fermentation:** Temperature controlled at 28°C in stainless steel tanks

**Malolactic fermentation:** Developed in stainless steel tanks

**Refinement Condition:** Aged in stainless steel tanks and then in bottle for the time needed

**Alcohol by Volume:** 13,5-14.5% ABV



# Gavi

## D.O.C.G. del Comune di Gavi

**Prima annata di produzione:** 1999

**Uva:** Cortese del Comune di Gavi

**Esposizione:** Prevalente Sud-Est

**Altimetria:** 310-350 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Bianco - Marnoso

**Sistema di potatura:** Guyot, 4500 piante per ettaro

**Epoca della vendemmia:** A completa maturazione

**Fermentazione:** In vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 12°-14°C

**Modalità dell'affinamento:** In vasca di acciaio su feccia fine per almeno 3 mesi e poi in bottiglia per il tempo necessario

**Gradazione alcolica:** 12-13% vol

---

**First year of production:** 1999

**Grape:** Cortese del Comune di Gavi

**Vineyards Exposure:** Predominantly south-east

**Altitude:** 310-350 MASL

**Soil type:** White Marl

**Pruning system:** Guyot, 4500 vines per hectare

**Harvest:** Whole ripened

**Fermentation:** Temperature controlled at 12°-14°C in stainless steel tanks

**Refinement Condition:** Aged in stainless steel tanks on the lees for at least 3 months and then in bottle for the time needed

**Alcohol by Volume:** 12-13% ABV



LINEA  
*Elite*

# Du Riva

## Dolcetto di Ovada Superiore D.O.C.G



**Prima annata di produzione:** 1999

**Uva:** Dolcetto d'Ovada

**Esposizione:** Prevalente Sud-Ovest

**Altimetria:** 250-300 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Argilloso - Calcareo

**Sistema di potatura:** Guyot, 5000 piante per ettaro

**Epoca della vendemmia:** A maturazione; raccolta manuale in cassette da 20 Kg

**Fermentazione:** In vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 28°C

**Fermentazione malolattica:** Svolta in vasca di acciaio inox

**Modalità dell'affinamento:** In botti di rovere da 500 litri per un periodo variabile a seconda dell'annata

**Gradazione alcolica:** 14-14,5% vol

---

**First year of production:** 1999

**Grape:** Dolcetto di Ovada

**Vineyards Exposure:** Predominantly south-west

**Altitude:** 250-300 MASL

**Soil type:** Calcareous Clay

**Pruning system:** Guyot, 5000 vines per hectare

**Harvest:** Whole ripened; hand-picked in 20 Kg crates

**Fermentation:** Temperature controlled at 28°C in stainless steel tanks

**Malolactic fermentation:** Developed in stainless steel tanks

**Refinement Condition:** Aged in 500 litres Tonneaux for a variable period depending on the vintage

**Alcohol by Volume :** 14-14,5% ABV



Vincitore del premio Tre Bicchieri  
Gambero Rosso annate 2008-2009-2010-2011-2012-2013-2015  
Winner of Tre Bicchieri Gambero Rosso award  
vintage 2008-2009-2010-2011-2012-2013-2015

# Albarola

## Barbera del Monferrato D.O.C.



**Prima annata di produzione:** 1999

**Uva:** Barbera del Monferrato

**Esposizione:** Prevalente Sud-Ovest

**Altimetria:** 300-320 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Argilloso - Calcareo

**Sistema di potatura:** Guyot, 5000 piante per ettaro

**Epoca della vendemmia:** A completa maturazione; raccolta manuale in cassette da 20 Kg

**Fermentazione:** In vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 28°C

**Fermentazione malolattica:** Svolta in vasca di acciaio inox

**Modalità dell'affinamento:** In botti di rovere da 500 litri per un periodo variabile a seconda dell'annata

**Gradazione alcolica:** 14-14,5% vol

---

**First year of production:** 1999

**Grape:** Barbera del Monferrato

**Vineyards Exposure:** Predominantly south-west

**Altitude:** 300-320 MASL

**Soil type:** Calcareous Clay

**Pruning system:** Guyot, 5000 plants per hectare

**Harvest:** Whole ripened; hand-picked in 20 Kg crates

**Fermentation:** Temperature controlled at 28°C in stainless steel tanks

**Malolactic fermentation:** Developed in stainless steel tanks

**Refinement Condition:** Aged in 500 litres Tonneaux for a variable period depending on the vintage

**Alcohol by Volume :** 14-14,5% ABV



Vincitore del premio Tre Bicchieri  
Gambero Rosso annate 2016-2017

Winner of Tre Bicchieri  
Gambero Rosso award vintage 2016-2017



# Di Fatto

## Monferrato D.O.C. Rosso

**Prima annata di produzione:** 1999

**Uva:** Albarossa, Barbera del Monferrato, Dolcetto di Ovada e Cabernet Sauvignon

**Esposizione:** Prevalente Sud-Est

**Altimetria:** 250-300 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Argilloso - Calcareo

**Sistema di potatura:** Guyot, 5000 piante per ettaro

**Epoca della vendemmia:** A completa maturazione; raccolta manuale in casse da 20 Kg

**Fermentazione:** In vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 28°C

**Fermentazione malolattica:** Svolta in vasca di acciaio inox

**Modalità dell'affinamento:** In Tonneaux da 500 litri per un periodo variabile a seconda dell'annata

**Gradazione alcolica:** 14-14,5% vol

---

**First year of production:** 1999

**Grape:** Albarossa, Barbera, Dolcetto e Cabernet Sauvignon

**Vineyards Exposure:** Predominantly south-east

**Altitude:** 250-300 MASL

**Soil type:** Calcareous Clay

**Pruning system:** Guyot, 5000 vines per hectare

**Harvest:** Whole ripened; hand-picked in 20 Kg crates

**Fermentation:** Temperature controlled at 28°C in stainless steel tanks

**Malolactic fermentation:** Developed in stainless steel tanks

**Refinement Condition:** Aged in 500 litres Tonneaux for a variable period depending on the vintage

**Alcohol by Volume:** 14-14,5% ABV

# LINEA GUSTI



## Project Gusti

*The project "Gusti" was born with the intention of creating a packaging that is capable of promptly transmitting the properties of the product. The label's graphic concept allows us to imagine the fragrances and the aromas as visual interpretations, thanks to the calibrated use of the colours.*

*The selected colours and hues for each product are the result of an accurate analysis of the peculiar features of the wine, carried out by a team of professional oenologists. This group carefully developed descriptive profiles for each wine. Thanks to these evaluations, it was possible to create a detailed description of the products.*

*The experts' analysis has made it possible to understand which scents and flavours characterise each wine, enabling to associate each product with specific colours that enhance its identity, making the graphics with chromatic bands unique, original and, especially, not coincidental.*

*The result is a series of labels that use design to communicate the unique flavour of the wine they contain.*

# IL PROGETTO GUSTI

Il progetto "Gusti" nasce dall'idea di creare un packaging che sia in grado di trasmettere in maniera immediata le caratteristiche del prodotto.

Il concept grafico dell'etichetta consente di immaginare le fragranze e gli aromi come interpretazioni visive, grazie all'uso calibrato dei colori.

I colori e le cromie scelte per ogni prodotto sono frutto di un'attenta analisi delle caratteristiche peculiari del vino, effettuata da un team di sommelier professionisti, che hanno degustato tutti i prodotti per poi creare delle schede descrittive dettagliate.

Grazie a queste valutazioni è stato possibile ricavare una immagine anche "visiva" dei prodotti.

Il risultato è una serie di etichette che sfruttano il design per comunicare il sapore unico del vino che rappresentano.



# Dolcetto d'Ovada

## D.O.C.

**Uva:** Dolcetto di Ovada

**Esposizione:** Prevalente Sud-Ovest

**Altimetria:** 250-300 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Argilloso - Calcareo

**Sistema di potatura:** Guyot

**Epoca della vendemmia:** A completa maturazione

**Fermentazione:** In vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 28°C

**Fermentazione malolattica:** Svolta in vasca di acciaio inox

**Modalità dell'affinamento:** In vasca di acciaio inox e poi in bottiglia per il tempo necessario

**Gradazione alcolica:** 13-14% vol

---

**Grape:** Dolcetto di Ovada

**Vineyards Exposure:** Predominantly south-west

**Altitude:** 250-300 MASL

**Soil type:** Calcareous Clay

**Pruning system:** Guyot

**Harvest:** Whole ripened

**Fermentation:** Temperature controlled at 28°C in stainless steel tanks

**Malolactic fermentation:** Developed in stainless steel tanks

**Refinement Condition:** Aged in stainless steel tanks and then in bottle for the time needed

**Alcohol by Volume:** 13-14% ABV

## IL GIUDIZIO DEL SOMMELIER

Rubino intenso con una notevole massa colorata. Riflessi porpora vivaci. Al naso è intenso e complesso. Frutti rossi abbastanza maturi, ribes, more e ciliegie. Una nota di viola ben delineata. In successione spezie, soprattutto vaniglia, pepe nero, caffè. In bocca si esprime con notevole corrispondenza, regalando un sorso pieno che lascia la bocca pulita grazie a una freschezza veramente protagonista e a tannini non invadenti. Una nota di liquirizia molto piacevole chiude questo bell'assaggio. Un vino mediamente persistente che abbineremmo con lasagne al ragù oppure ad una faraona cotta al coppo nella brace.

### The Sommelier's Judgment

*Deep ruby with a remarkable colour mass. Bright purple reflexes. Intense and sophisticated on the nose. Red ripe fruits like currant, blackberries, and cherries. A well outlined note of violet. Spices in succession, primarily vanilla, black pepper, and coffee.*

*It expresses itself with remarkable correspondence offering a fraught sip that leaves the mouth clean, thanks to a truly protagonist freshness and to the not intrusive tannins.*

*A note of very pleasant liquorice closes this beautiful taste. An averagely persistent wine that we would match with "lasagne" or with guinea fowl cooked in the embers "al coppo".*





# Gavi

## D.O.C.G. del Comune di Gavi

**Uva:** Cortese del Comune di Gavi

**Esposizione:** Prevalente Sud-Est

**Altimetria:** 310-350 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Bianco - Marnoso

**Sistema di potatura:** Guyot

**Epoca della vendemmia:** A completa maturazione

**Fermentazione:** In vasca di acciaio inox a temperatura controllata 12°-14°C

**Modalità dell'affinamento:** In vasca di acciaio inox su feccia fine per almeno 3 mesi e in bottiglia per il tempo necessario

**Gradazione alcolica:** 12-13% vol

---

**Grape:** Cortese del Comune di Gavi

**Vineyards Exposure:** Predominantly south-east

**Altitude:** 310-350 MASL

**Soil type:** White Marl

**Pruning system:** Guyot

**Harvest:** Whole ripened

**Fermentation:** Temperature controlled at 12°/14°C in stainless steel tanks

**Refinement Condition:** Aged in stainless steel tanks on the lees for at least 3 months and then in bottle for the time needed

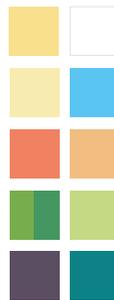
**Alcohol by Volume:** 12-13% ABV

## IL GIUDIZIO DEL SOMMELIER

Giallo paglierino di media intensità, buona luminosità. Al naso si colgono in primis fragranze floreali, in particolare fiori di acacia e tiglio; in successione note di frutta, pesca in maniera chiara, e a chiudere note di erbe aromatiche da macchia mediterranea. In bocca si esprime coerentemente, una notevole sapidità affiancata da una buona freschezza che lascia il palato estremamente pulito. Si percepisce come retrogusto olfattivo un aroma di mandorla. Un sorso equilibrato e già piacevolmente morbido. Un vino pronto, da abbinare a piatti tradizionali del territorio come pansotti al sugo di noce o cappon magro. Altri possibili abbinamenti possono essere un semplice risotto alle erbe aromatiche o un secondo di pesce, come un branzino al cartoccio con patate al sale.

### The Sommelier's Judgment

*Medium intensity straw-yellow in colour, good luminosity. Primarily on the nose are floral fragrances, especially acacia and linden flowers; notes of fruit in succession, a light peach notes first, closing with aromatic herbs from the Mediterranean. In the mouth it expresses itself coherently, a remarkable flavour accompanied by a nice freshness that leaves the palate extremely clean. An almonds aroma is perceived as an olfactory aftertaste. A balanced and pleasantly smooth sip. A ready wine, to be matched with traditional local dishes like "pansotti" with walnut sauce or "cappone magro". Other possible matches could be a simple aromatic herb risotto or a fish main course, like common bass baked in foil with salt potatoes.*



# Barbera del Monferrato

## D.O.C.



**Uva:** Barbera del Monferrato

**Esposizione:** Prevalente Sud-Ovest

**Altimetria:** 300-320 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Argilloso - Calcareo

**Sistema di potatura:** Guyot

**Epoca della vendemmia:** A maturazione completa

**Fermentazione:** In vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 28°C

**Fermentazione malolattica:** Svolta in vasca di acciaio inox

**Modalità e durata dell'affinamento:** In vasca di acciaio inox e poi in bottiglia per il tempo necessario

**Gradazione alcolica:** 13,5-14,5% vol

---

**Grape:** Barbera del Monferrato

**Vineyards Exposure:** Predominantly south-west

**Altitude:** 300-320 MASL

**Soil type:** Calcareous Clay

**Pruning system:** Guyot

**Harvest:** Whole ripened grapes

**Fermentation:** Temperature controlled at 28°C in stainless steel tanks

**Malolactic fermentation:** Developed in stainless steel tanks

**Refinement Condition:** Aged in stainless steel tanks and then in bottle for the time needed

**Alcohol by Volume:** 13,5-14.5% ABV

## IL GIUDIZIO DEL SOMMELIER

Rubino compatto con trama intensa. Raffinato ventaglio di profumi, variegato soprattutto nella frutta sotto forma di marmellate di quasi tutti i frutti rossi. Note balsamiche accompagnate da una nota dolce di vaniglia che fa da sfondo.

Sorso potente ma allo stesso tempo non pesante. Pulizia finale eccellente, grazie anche ad una integrazione ottimale dei tannini, mai troppo evidenti. Lasciando il bicchiere a riposo, e dopo poco tempo anche in bocca, evidenti e piacevoli note balsamiche. Abbinamento consigliato: cotechino con fonduta e lenticchie o un classico bollito misto con salsa verde.

### The Sommelier's Judgment

*Dense ruby with an intense weave. Fine range of perfumes, variegated especially in fruit in the form of preserves of almost every red fruit. Balsamic notes accompanied by a sweet vanilla note on the background.*

*A potent sip but not heavy. Excellent cleaning, also thanks to an optimal integration of the tannins, never too evident. Leaving the glass at rest, and also after a while in the mouth, notable and pleasant balsamic notes.*

*Suggested match: "cotechino" with fondue or a classic mixed boil meat dish with green sauce.*





Linea  
Frizzanti



# Moscato d'Asti

## D.O.C.G.



**Uva:** Moscato Bianco

**Esposizione:** Prevalente Sud-Ovest

**Altimetria:** 300 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Marnoso - Calcareo

**Sistema di potatura:** Guyot

**Epoca della vendemmia:** A completa maturazione

**Fermentazione:** Il mosto viene mantenuto in vasche di acciaio ad una temperatura di 0°C. Dopo la fermentazione a temperatura di 16°C è microfiltrato e imbottigliato, così da mantenere freschezza e aromaticità

**Modalità dell'affinamento:** In bottiglia per almeno 1 mese

**Gradazione alcolica:** 5% vol

---

**Grape:** *Moscato Bianco*

**Vineyards Exposure:** *Predominantly south-west*

**Altitude:** *300 metres MASL*

**Soil type:** *Marl-calcareous*

**Pruning system:** *Guyot*

**Harvest:** *Whole ripened*

**Fermentation:** *The must is kept in steel tanks at a temperature of 0°C.*

*After the fermentation at a temperature of 16°C, it is microfiltered and bottled in order to maintain freshness and aromaticity*

**Refinement Condition:** *In bottle for at least 1 month*

**Alcohol by Volume:** *5% ABV*



# Trivoli

## Piemonte D.O.C. Cortese Frizzante

**Prima annata di produzione:** 1999

**Uva:** Cortese

**Esposizione:** Prevalente Ovest

**Altimetria:** 310-350 metri s.l.m.

**Tipologia del terreno:** Argilloso - Marnoso

**Sistema di potatura:** Guyot

**Epoca della vendemmia:** A completa maturazione

**Fermentazione:** Il mosto fermenta 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

**Modalità dell'affinamento:** In bottiglia per almeno 1 mese e mezzo

**Gradazione alcolica:** 12,5% vol

---

**First year of production:** 1999

**Grape:** Cortese

**Vineyards Exposure:** Predominantly west

**Altitude:** 310-350 metres MASL

**Soil type:** Clayey-marly

**Pruning system:** Guyot

**Harvest:** Whole ripened

**Fermentation:** The must is fermented in autoclaves at a controlled temperature. At the end of the fermentation, the natural frothing takes place. The sparkling wine obtained is kept on the fine lees for a few months before being bottled

**Refinement Condition:** In bottle for at least 1 month and a half

**Alcohol by Volume:** 12,5% ABV





Tacchino

*"Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia  
ed una scintilla all'amore."*

*- Edmondo De Amicis*



**Tacchino**

Azienda Agricola Tacchino  
Via Martiri della Benedicta, 26  
15060 Castelletto d'Orba  
Alessandria • Piemonte • Italia  
+39 0143 830115 • [www.luigitacchino.it](http://www.luigitacchino.it)  
[info@luigitacchino.it](mailto:info@luigitacchino.it)

