

PIEMONTE • TERRA IMPAVIDA
TACCHINO • FAMIGLIA TACCHINO •
FAMIGLIA TACCHINO • DELLA REGIONE

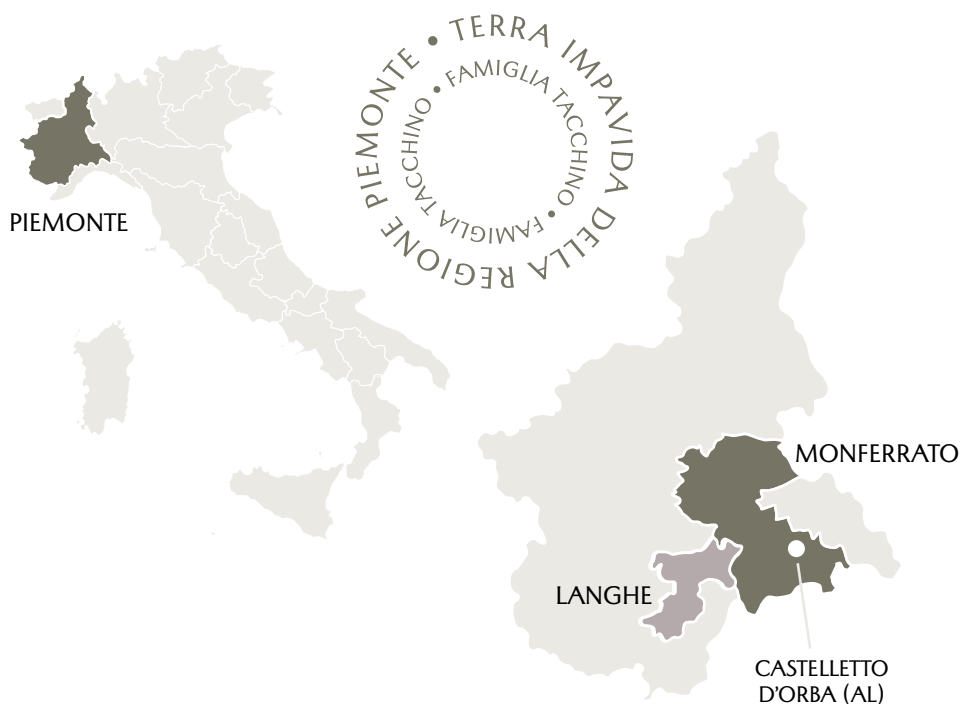


TACCHINO

ALTO MONFERRATO

Abbiamo imparato a curare il vino come un figlio. È vivo: nasce, muta, matura. Senza una dedizione totale, resterebbe muto; ma con il nostro amore costante, libera la sua voce. E ci ripaga svelando un mondo di emozioni nascoste in ogni sfumatura, dal profumo al sorso.

We have learned to care for wine as our own child. It is alive: it is born, it shifts, it matures. Without total dedication, it remains silent; but with our constant love, it finds its voice. It rewards us by unveiling a world of hidden emotions in every nuance, from the first scent to the final sip.



A LAND OF PIEMONTE


TACCHINO



TACCHINO



LE RADICI E L'ANIMA

Le radici della famiglia Tacchino affondano profonde in tre generazioni di storia. Oggi il testimone passa alle mani di Alessio e Romina, che custodiscono la fiamma della passione accesa da nonno Carletto e alimentata da papà Luigi. Qui, nell'abbraccio dell'Alto Monferrato a Castelletto d'Orba, il rispetto per il passato sposa l'innovazione. Le nostre perle storiche: il Gavi, il Dolcetto, la Barbera... raccontano chi siamo, mentre nuove creazioni nascono dall'amore sapiente per queste colline, scrivendo il futuro di una terra generosa.

Dagli avi abbiamo ereditato una saggezza antica: custodire il vino con la stessa tenerezza che si riserva a un figlio. Perché il vino non è semplice materia, è spirito vivo: nasce dalla terra, respira nel tempo, evolve e matura. Solo una dedizione assoluta permette alla sua anima di sbocciare pienamente, trasformando la nostra cura in emozione pura, in una sinfonia di sfumature che danzano tra corpo, gusto e profumo



The roots of the Tacchino family run deep across three generations of history. Today, the torch passes to Alessio and Romina, keepers of the flame lit by Grandfather Carletto and nurtured by their father Luigi. Here, in the embrace of the Alto Monferrato, in Castelletto d'Orba, respect for the past weds innovation. Our historic gems—Gavi, Dolcetto, and Barbera—tell the story of who we are, whilst new creations are born from our deep love and understanding of these hills, writing the future of a generous land.

From our ancestors, we inherited an ancient wisdom: to cherish wine with the same tenderness one reserves for a child. For wine is not mere matter, but a living spirit: born of the earth, it breathes through time, evolves, and matures. Only through absolute devotion can its soul fully bloom, transforming our care into pure emotion, into a symphony of nuances dancing among body, taste, and scent.

ROOTS AND SOUL


TACCHINO



TACCHINO



LE STORICHE


TACCHINO



TACCHINO



DU RIVA DOLCETTO DI OVADA SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Prima annata di produzione: 1999

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 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


TACCHINO



ALBAROLA

BARBERA DEL MONFERRATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

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 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 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

LE STORICHE



TACCHINO



DI FATTO

MONFERRATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
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



LE VIGNE


TACCHINO



TACCHINO

GAVI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
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



TACCHINO



DOLCETTO DI OVADA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Prima annata di produzione: 1990

Uva: Dolcetto di Ovada

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: 13-14% vol

First year of production: 1990

Grape: Dolcetto di Ovada

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: 13-14% ABV



TACCHINO



BARBERA DEL MONFERRATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

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



IL DESCO


TACCHINO



TACCHINO



BUONGIORNO

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSSO

Prima Annata di Produzione: 2017

Uva: Barbera del Monferrato; Dolcetto d'Ovada; Cabernet Sauvignon

Esposizione: Prevalente Ovest-Sud Ovest

Altimetria: 300-320 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 20Kg

Fermentazione: In vasche 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

Alcohol by Volume: 13,0-14.5% Vol

First year of production: 2017

Grape: Barbera del Monferrato; Dolcetto d'Ovada

Vineyards Exposure: Predominantly west/ 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: 13.0 - 14.5 % ABV



LE BOLLE


TACCHINO


TACCHINO



TRIVOLI

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

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 il tempo necessario

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 the bottle for as long as necessary

Alcohol by Volume: 12,5% ABV



TACCHINO

MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



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 il tempo necessario

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 the bottle for as long as necessary

Alcohol by Volume: 5% ABV



TACCHINO



Azienda Agricola Tacchino
Via Martiri della Benedicta, 26
15060 Castelletto d'Orba
Alessandria • Piemonte • Italia

www.luigifacchino.it