TAPPERO MERLO DOMENICO

Vignaiolo in Canavese

PIEMONTE

ERBALUCE DI CALUSO D.O.CG.

KIN 2011

VINEYARD

Grape: 100% Erbaluce Year of Plant: 2004 Altitude: 295 m

Soil Type: *Morainic, very sandy* Planting density: 4500 plants/ha

Type of pruning: *Guyot* Yield per hectare: 50 hl Planting method: *Organic*

Harvest period: Last ten days of September

Harvest method: Manual

CELLAR

First fermentation in steel on native yeasts with controlled temperature.

KIN matures 6 months on the wine lees in stainless steel with weekly battonage, it then ages in bottle for over 3 years.

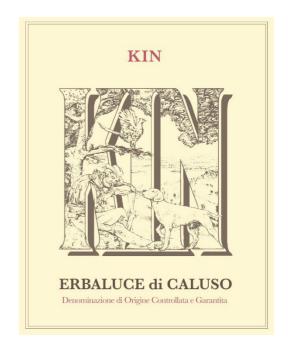
TASTING

Bright straw yellow. Intriguing mineral feelings on the nose with tonnes of thyme and rosemary from morainic hills, flowers and wild herbs. Vibrant palate with fresh citrusy feelings and a delicate saltiness melt in a soft and warm ending. KIN has a great longevity that can still evolve into a richer taste if left to rests in a fresh cellar for a longer time.

It's highly recommended to open the bottle at least 60 minutes before the consumption and serve KIN at 14/16° C in a tulip wine glass.

PAIRINGS

Excellent with fish dishes, first course with vegetables, white meat and cheese.



KIN

ERBALUCE DI CALUSO Denominazione di Origine Controllata e Garantita V.Q.P.R.D

VENDEMMIA 2011

Non ci sono ricordi di lui che non siano imbevuti di vino. In questa bottiglia è racchiusa una vita spesa in vigna ad assecondare le sue viti. Una viticoltura rigorosa dalle basse rese, fatta di riti antichi e sapienza contadina. Poco rame e zolfo, leggere lavorazioni al terreno, sovesci di essenze spontanee. Un lungo affinamento per forgiare il suo grande carattere di autentica tipicità. E' il vino che ha sempre sognato e mai assaporato, è l'Erbaluce di Kin.

Imbottigliato da ICQTO10053
Distribuito da Flower Srl, Biella, Italia
PRODOTTO IN ITALIA
CONTIENE SOLFITI- CONTAINS SULPHITES - CONTIENT SULFITES

750 ML C ITALIA 13.5% VOL