

TAPPERO MERLO DOMENICO

Vignaiolo in Canavese

PIEMONTE

KIN

Denominazione: *Erbaluce di Caluso D.O.C.G.*
Tipologia: *Fermo*
Vitigno: *Erbaluce di Caluso 100%*
Ceppi per ettaro: 4500
Sistema di allevamento: *Guyot*
Resa per ettaro: 35 hl
Conduzione: *Viticoltura integralmente naturale*
Vendemmia: *Fine Settembre*
Tipo Raccolta: *Esclusivamente Manuale*
Terreni: *Fortemente acidi di origine morenica*
Composizione: *Sabbia 80%, Limo 15%, Argilla 5%*
Materia Organica: *Quasi assente. Terreni poverissimi*
Altitudine: *300/350 m. s.l.m*
Fermentazione: *su lieviti indigeni*
Affinamento: *36 mesi in botti da 20 hl e poi bottiglia*
Alcol: *13% - 13,5% alc. in base all'annata*
Residuo zuccherino: *0,80 g/l circa*
Acidità: *5,06 g/l - Ph: 3,3*
Estratto Secco: *19,4 g/l*

CENNI STORICI

In questo vino è racchiusa la storia di un territorio, delle sue genti, delle sue tradizioni, di un vitigno antico e quella di un vecchio vignaiolo che amava la caccia: **KIN**. **KIN** era mio nonno. Un uomo semplice dai grandi ideali, dalla vita scandita dai tempi di vigna e cantina, perché nulla era più importante del suo vino. Era un artista. La vigna era la sua tela, l'Erbaluce il suo pennello, il sole, la pioggia, il terreno i suoi colori. Ogni anno ci presentava una nuova opera: l'ultimo suo vino. Ho ereditato da lui la passione per la vigna, la cura dei particolari, le pazienti osservazioni, cercando di interpretare al meglio la sua filosofia che si esprimeva con gesti semplici, di antica saggezza ed un profondo rispetto per la natura.

CANTINA

La prima fermentazione è avviata in acciaio su lieviti indigeni a temperatura controllata e si conclude in botti di rovere da 20 hl dove **KIN** matura ancora per altri 18/36 mesi. L'affinamento avviene sulle fecce con battonage settimanali. Travaso in vasca di cemento con permanenza di alcuni mesi per favorirne la decantazione. Chiarifica e Filtrazione nel massimo rispetto dell'integrità del vino. Segue poi ancora una permanenza in bottiglia da 1 a 2 anni.

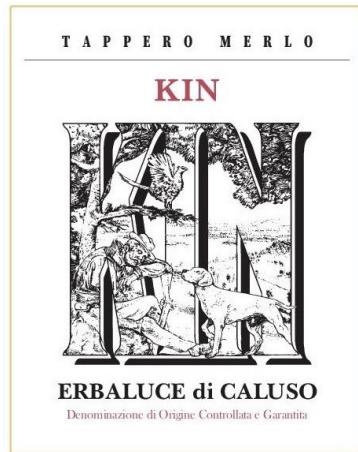
DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino intenso, di grande vivacità e consistenza. Al naso un'avvolgente ed elegante nota di salvia si fonde ad intriganti sentori balsamici e speziati che rendono ancora più complesso il profilo olfattivo, di chiara matrice minerale, alternando in successione sfumature agrumate, floreali e di erbe spontanee. In bocca si alternano armonicamente freschezza e sapidità fino a fondersi in un finale morbido e caldo dai rimandi agrumati. Lunga persistenza e grande equilibrio per un vino di grande longevità che potrà ancora evolvere facendo emergere sempre più il suo animo alpino con una netta impronta minerale se si avrà la pazienza di farlo riposare in una fresca cantina.

KIN va servito ad una temperatura di 14/16° C avendo cura di aprire la bottiglia almeno un'ora prima del consumo o di ossigenarlo in un decanter con una sfera di ossigenazione, per poterne apprezzarne al meglio le caratteristiche.

ABBINAMENTI

KIN si abbina bene con antipasti importanti e in particolare con primi e secondi elaborati e strutturati. Tra i primi piatti eccellono i risotto e le paste con pesci e frutti di mare, crespelle e agnolotti di magro. Un abbinamento insolito ed eccellente è con la battuta di fassona, ideale nell'accompagnare i fritti di mare e il tradizionale fritto misto alla piemontese. Secondi piatti di pesce in umido, al forno ed eccelle negli abbinamenti con le carni bianche in padella e al forno (pollo, tacchino, anatra, faraona ecc.) si esalta col coniglio alla ligure e con gli stufati in brodo di verdure. A temperature di 18/20 gradi può ben accompagnare pasticceria secca e dolci lievemente zuccherati.



Tappero Merlo Domenico
10010 – LORANZE' (TO) – Via Provinciale, 25
PIEMONTE - ITALIA
Tel. +39 0125 53581 – Mobile 348 7502908
domenico.tappero@flowerlabs.com