

TAPPERO MERLO DOMENICO

Vignaiolo in Canavese

PIEMONTE

ERBALUCE DI CALUSO D.O.C.G.

KIN 2011

VIGNETO

Vitigno: *100% Erbaluce*

Anno di impianto: *2004*

Altitudine: *295 m slm*

Terreno: *Morenico particolarmente sabbioso*

Ceppi per ettaro: *4500*

Sistema di allevamento: *Guyot*

Resa per ettaro: *40 hl*

Conduzione: *Viticultura integralmente naturale*

Epoca Vendemmia: *Fine Settembre*

Tipo Raccolta: *Esclusivamente Manuale*

CANTINA

Prima fermentazione in acciaio su lieviti Indigeni a temperatura controllata.

KIN matura per 6 mesi sulle fecce fini in vasca d'acciaio con battonage settimanali. Segue poi un affinamento in bottiglia per oltre 3 anni.

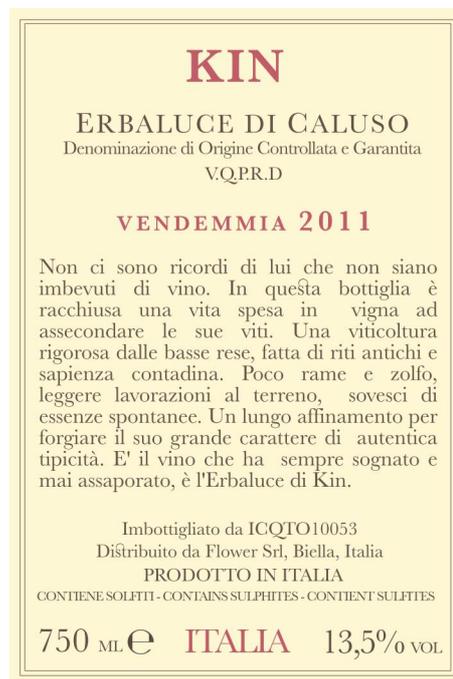
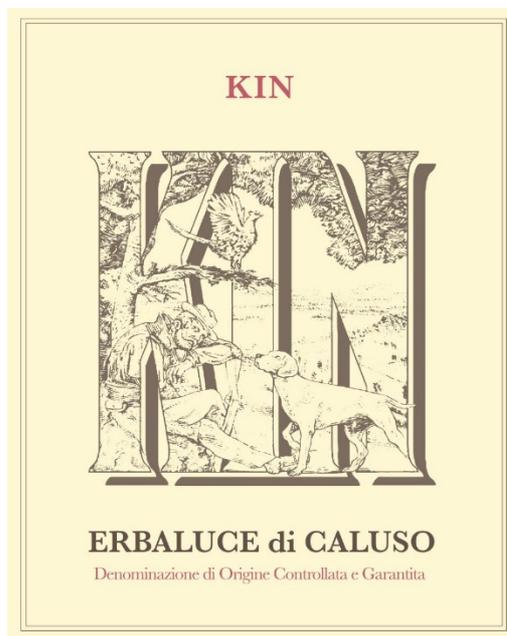
DEGUSTAZIONE

Giallo paglierino brillante. Naso dalle intriganti sensazioni minerali e da sfumature di timo e rosmarino di morena, fiori ed erbe spontanee. In bocca un'aggraziata freschezza agrumata e una delicata sapidità si fondono poi in un finale morbido e caldo. KIN è un vino di grande longevità che può ancora evolvere e arricchire il suo profilo sensoriale 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 servendolo in calici a tulipano.

ABBINAMENTI

KIN è ideale coi risotti, con piatti di pesce crudo o elaborato, carni bianche al forno e in umido



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