

# TAPPERO MERLO DOMENICO

## Vignaiolo in Canavese

PIEMONTE

### ACINI PERDUTI

#### IN VIGNETO

Vitigni: 70% *Malvasia Moscata* e 30% *Erbaluca*  
Anno di impianto: 2014  
Altitudine: 295 m slm  
Terreno: *Morenico particolarmente sabbioso*  
Ceppi per ettaro: 4500  
Sistema di allevamento: *Guyot*  
Resa per ettaro: 40 hl  
Conduzione: *Viticoltura integralmente naturale*  
Epoca Vendemmia: *Fine settembre*  
Tipo Raccolta: *Esclusivamente Manuale*  
Alcol: 12% vol.

#### NOTE STORICHE

Questo vino attinge al passato remoto e prende spunto dal libro di G.B. Croce, Orafo, agronomo ed enologo; che dopo aver svolto uffici di corte, nella Torino di Emanuele Filiberto di Savoia e di Carlo Emanuele I, scriverà nel 1606 il trattato “ *Della eccellenza e diversità de’ vini che si fanno nella Montagna di Torino; e del modo che tiene a fargli ...*

Dal capitolo “ *Delle sorti d’uve bianche e nere più eccellenti della Montagna di Torino, de’ quali si hanno da far i vini nel presente trattato decripti* “ si è attinto ai modi per realizzare questo vino andando a recuperare un vitigno ormai scomparso dal Canavese, qual era la “*Malvagia similmente nostrale fa l’uva longa, e folta, con grani longhi: è buona da mangiare, e da far vino, qual riesce dolce, & del sapore dell’uva.*” abbinandolo all’*Erbalus* (Erbaluca) .

Un vino che narra una lunga storia, quasi un reperto archeologico che ci riporta ai fasti della corte dei Savoia di fine 1500 e alla successiva emigrazione del 1800 dei piemontesi in California dove la *Malvasia Moscata* è giunta al loro seguito. Un sorso di intrigante passato.

#### IN CANTINA

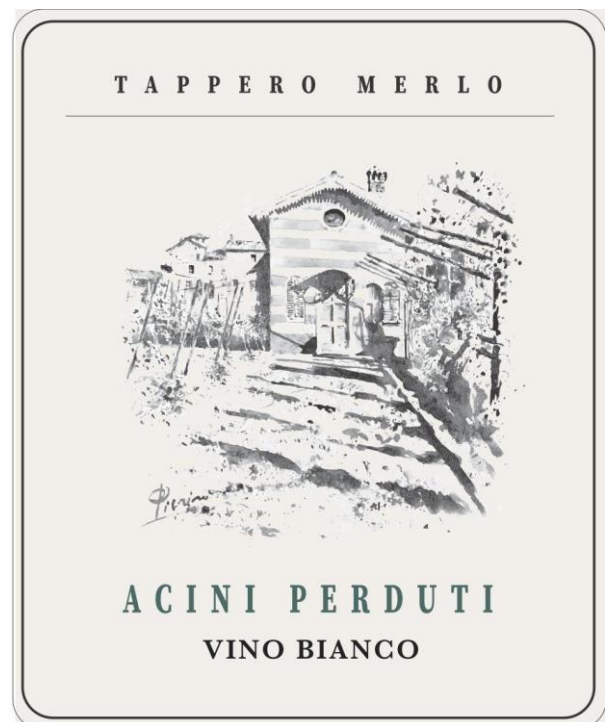
Fermentazione su lieviti indigeni in tonneau da 500 litri. L’affinamento continua sulle fecce fini sempre in tonneau per circa 12 mesi con battonage settimanali. Al termine della maturazione passa ad una chiarifica e una filtrazione non invasive nel massimo rispetto dell’integrità del vino. Segue poi ancora un affinamento in bottiglia 4/6 mesi prima di essere messo in commercio.

#### DEGUSTAZIONE

Vino dal colore giallo verdolino con riflessi paglierini. Al naso intenso ed avvolgente con una delicata nota aromatica, su cui sono evidenti i sentori di salvia, erba limonaria, erbe spontanee, a seguire note fruttate di agrumi, pere, mele, floreali di acacia e ginestra con un finale leggerissimamente speziato e minerale. In bocca si evidenzia una buona freschezza e altrettanta sapidità, armonicamente alternate e in grande equilibrio. Un vino di moderata struttura e di buona persistenza. **ACINI PERDUTI** va servito ad una temperatura di 10/12° C per mantenere integro il suo spettro olfattivo e un’ideale esaltazione degli aromi.

#### ABBINAMENTI

Si abbina bene con gli antipasti di vario genere, con torte salate, con risotti e paste a base di verdure, di funghi, di pesci e in particolare con la bottarga. Piatti caratterizzati da lievi speziature, insalata di mare e di polpo. fritti di mare, verdure in tempura. funghi. Ideale anche l’abbinamento con formaggi giovani o di media stagionatura in particolare coi caprini.



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