

# TAPPERO MERLO DOMENICO

*Vignaiolo in Canavese*

PIEMONTE

## KIN

**Denominazione:** *Caluso D.O.C.G.*

**Tipologia:** *Fermo*

**Vitigno:** *Erbaluce*

**Ceppi per ettaro:** *4500*

**Sistema di allevamento:** *Guyot*

**Resa per ettaro:** *35/40 hl*

**Condizione:** *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 spontanei*

**Affinamento:** *da 18 a 36 mesi, secondo le annate, in botti di rovere da 20 hl e poi bottiglia*

**Alcol:** *13% - 13,5% alc. in base all'annata*

## 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 fermentazione si avvia spontaneamente, a contatto delle bucce, sui lieviti indigeni in un tino di rovere di Slavonia e si conclude in botti di rovere francese da 20 hl dove **KIN** dopo la fermentazione malolattica, matura, secondo le annate, da 18 a 36 mesi. L'affinamento avviene sulle fecce con battonage settimanali. A seguire permanenza in vasca d'acciaio per alcuni mesi prima della chiarifica e della filtrazione nel massimo rispetto dell'integrità del vino. L'affinamento continua poi ancora in bottiglia fino alla messa in commercio.

## DEGUSTAZIONE

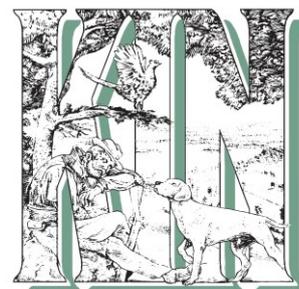
Giallo paglierino intenso con riflessi dorati, di grande vivacità e consistenza. Al naso un'avvolgente ed elegante nota di salvia si fonde ad intriganti sentori balsamici e speziati che rendono ancora più complesso il profilo olfattivo, di chiara matrice minerale, alternando in successione sfumature agrumate, floreali e di erbe spontanee. In bocca freschezza e sapidità si susseguono fino a fondersi in un finale morbido e caldo dai rimandi agrumati. Lunga persistenza ed equilibrio per un vino di grande longevità che potrà ancora evolvere per molti anni, durante i quali il bouquet rileverà sempre più il suo animo alpino con una variegata impronta minerale.

**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 sue 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 risotti 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. Eccellente l'abbinamento con i formaggi stagionati. A temperature ambiente può ben accompagnare pasticceria secca e dolci lievemente zuccherati.

T A P P E R O M E R L O



Tappero Merlo Domenico  
10010 – LORANZE' (TO) – Via Provinciale, 25  
PIEMONTE - ITALIA  
Tel. +39 0125 53581 – Mobile 348 7502908  
info@tapperomerlo.it