

TAPPERO MERLO DOMENICO

Vignaiolo in Canavese

PIEMONTE

ACINI PERDUTI

IN VIGNETO

Vitigni: *Antiche varietà autoctone a bacca bianca*

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: *Viticultura integralmente naturale*

Epoca Vendemmia: *Metà 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 decritti* “ si è attinto ai modi per realizzare questo vino andando a recuperare un vitigno ormai scomparso dal Canavese, del quale si apprende che era aromatico e “... *similmente nostrale fa l’uva longa, e folta, con grani longhi: è buona da mangiare, e da far vino, qual riesce dolce, e del sapore dell’uva.*” abbinandolo all’altra varietà a bacca bianca tipica di Caluso . 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 giunse al loro seguito. Un sorso di intrigante passato.

IN CANTINA

La fermentazione avviene su lieviti indigeni in tino d’acciaio. L’affinamento continua sempre in contenitori di acciaio fino ad aprile dell’anno successivo alla vendemmia. 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 2/3 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, basilico, ruta, maggiorana e a seguire note fruttate di agrumi, pere, mele, floreali di acacia e ginestra. 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

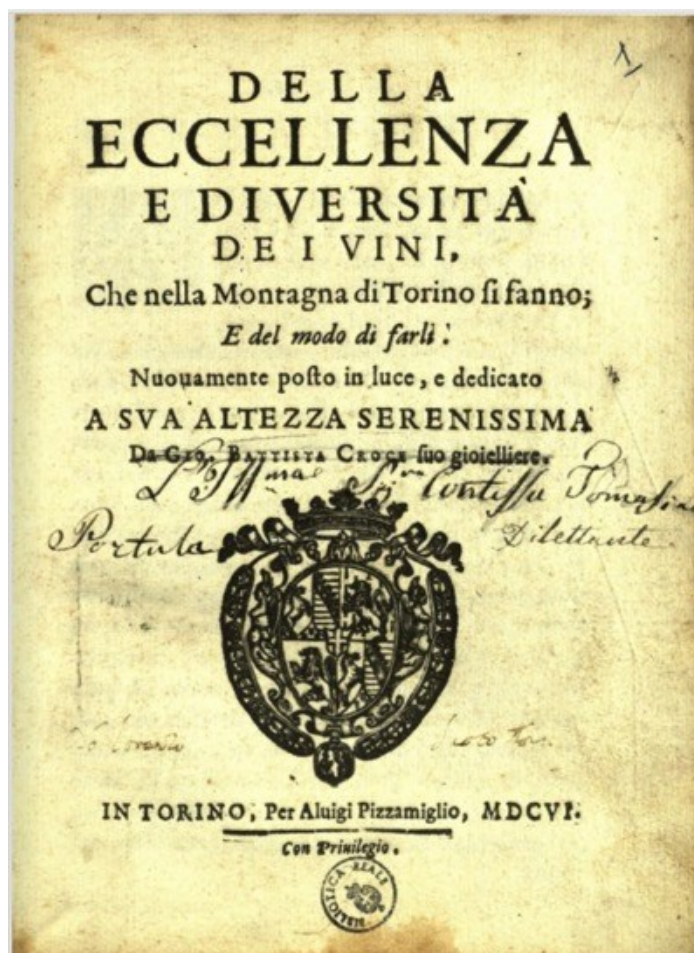
Si abbina bene con gli antipasti di vario genere, con torte salate, con risotti e paste a base di verdure, di funghi, di pesci e in particolare con la bottarga. Piatti caratterizzati da lievi speziature, insalata di mare e di polpo. fritti di mare, verdure in tempura. funghi. Ideale anche l’abbinamento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

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



ACINI PERDUTI

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



CROCE, Giovanni Battista. - Orefice e gioielliere milanese, attivo nella seconda metà del sec. XVI per Emanuele Filiberto di Savoia (risulta in Manno "gioielliere di S.A.R. il 7 maggio 1575") e poi per Carlo Emanuele I, si cimentò anche in altri campi, quali l'architettura, l'agricoltura, l'enologia. Egli diede alle stampe, a Torino, nel 1606 e nel 1607: *Della eccellenza e diversità de i vini che nella montagna di Torino si fanno e l'Instruzione di piantare le spargiere all'uso di Lombardia*. Non si tratta d'episodio bucolico, da rapportare a un Virgilio o a un Orazio campestri, sia pure in panni secenteschi: son veri e propri trattati ad uso dei competenti, così sfruttati e usati sul momento da rendere gli originali quasi irreperibili, e così pieni d'interesse per gli intenditori da venir presto considerati testi basilari. La data di morte è ascritta, dubitativamente in assenza d'ogni documento o notizia anche vaga, al 1616. Risulta, infatti aver fatto testamento il 30 maggio 1616. Il 20 febbraio 1614 aveva ottenuto il privilegio di fregiarsi di stemma, probabilmente "d'argento alla Croce di Calvario di rosso, biforcata" con motto *Cognitione et Prudentia* (Manno).

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