www.monferratontour.it

CASTELLO DI TAGLIOLO

Kategorie: Cantine
Beschreibung der Aktivitäten: Dolcetto di Ovada „La Castagnola“ – Gentile (r – Dolcetto) – Rosso Nobile (r – Barbera, Cabernet Sauvignon) – Cortese Alto M.to – Ambra Nobile (b – Riesling Italico) – Bianco Nobile del Castello (Chardonnay, Pinot Blanc, Riesling Italico) – Brut Metodo Classico (Pinot Noir) Übernachtung möglich

Das Schloss Tagliolo, seit 1498 im Besitz der Familie Marchesi Pinelli Gentile, dominiert ein großes Gebiet der Weinberge des Alto Monferrato, die seit langem als eines der besten für die Herstellung von Dolcetto di Ovada gelten. Die Weinauswahl besteht aus sorgfältig ausgewählten Trauben, die in den Weinbergen des Anwesens angebaut werden, und umfasst den äußerst begehrten „Castagnola“, einen im Fass gereiften Dolcetto; die Riserva del Marchese – klassische Methode; der alteingesessene Bianco und Rosso del Castello; Der Ambra Nobile Passito ist ein Dolcetto Chinato, der Gentile ein angenehm prickelnder, süßlich vinifizierter Dolcetto. Im Schloss finden Veranstaltungen wie Hochzeiten und Galadinner statt, und Gäste können in den elegant eingerichteten Gästehäusern im mittelalterlichen Dorf rund um das Schloss übernachten, die jeweils über einen großen privaten Garten verfügen. 2014 wurde der Kulturverein Castello di Tagliolo gegründet, um alle Aktivitäten mit institutionellen Zielen (kulturell, künstlerisch, bildungsbezogen, sozial, Freizeit) zu fördern und kommerzielle Aktivitäten wie Schlossbesichtigungen und die Organisation privater Veranstaltungen zu unterstützen.
Telefon: +39 0143 89195
Website : https://www.castelloditagliolo.it/vini/ **E-Mail:** castelloditagliolo@libero.it

Premio Marengo

Marengo Preis 2014:

Links

https://www.castelloditagliolo.it/

Foto