www.monferratontour.it

CASTELLO DI TAGLIOLO

Catégorie: Caves
Description activités: Dolcetto d'Ovada "La Castagnola" - Gentil (r - dolcetto) – Rouge Noble (r - barbera, cabernet s.) - Cortese Haut Montferrat - Ambra Nobile (b - riesling italico) - Blanc Nobile del Castello (chardonnay, pinot bianco, riesling italien) - Brut Méthode Classique (pinot nero) Le Château de Tagliolo, propriété du marquis Pinelli Gentile depuis 1498, domine une vaste zone de vignobles dans le Haut Montferrat, qui ont toujours été reconnus comme l'un des meilleurs pour la production de Dolcetto di Ovada. La gamme de vins, obtenus à partir de raisins rigoureusement sélectionnés et produits dans les vignobles du domaine, comprend la très recherchée "Castagnola", un Dolcetto vieilli en fût, la Réserve du Marquis - méthode classique, le Blanc et le Rouge du Château de longue tradition, l'Ambra Noble Vin de Paille, un Dolcetto au quinquina et le Gentile, un Dolcetto doux agréablement pétillant et vinifié. Des événements, tels que des mariages et des déjeuners de gala, sont organisés à l'intérieur du château, et vous pouvez passer la nuit dans les maisons d'hôtes élégamment meublées du village médiéval qui entoure le château, avec un grand jardin privé à votre disposition. En 2014, l'association culturelle « Castello di Tagliolo » a été créée, dans le but de promouvoir toutes les activités à but institutionnel (culturel, artistique, éducatif, social, récréatif) mais également les activités commerciales de soutien, telles que les visites du château et l'organisation d'événements privés.
Téléphone: +39 0143 89195
Site Web: https://www.castelloditagliolo.it/vini/ **E-mail:** castelloditagliolo@libero.it

Premio Marengo

Prix Marengo 2014:

Links

https://www.castelloditagliolo.it/

Photo