CASTELLO DI TAGLIOLO

Categoria: Cantine
Descrizione attività: Dolcetto di Ovada “La Castagnola” - Gentile (r - dolcetto) - Rosso Nobile (r - barbera, cabernet s.) - Cortese Alto M.to - Ambra Nobile (b - riesling italico) - Bianco Nobile del Castello (chardonnay, pinot bianco, riesling italico) - Brut Metodo Classico (pinot nero)\nPossibilità di pernottamento

Il Castello di Tagliolo, di proprietà dei Marchesi Pinelli Gentile dal 1498, domina un’ampia zona di vigneti dell’Alto Monferrato, da sempre riconosciuti fra i migliori per la produzione del Dolcetto di Ovada. La gamma dei vini, ottenuti da uve rigorosamente selezionate e prodotte nei vigneti di proprietà, comprende il ricercatissimo “Castagnola”, un dolcetto affinato in botte, la Riserva del Marchese – metodo classico, il Bianco e il Rosso del Castello di lunga tradizione, l’Ambra Nobile passito, un Dolcetto chinato e il Gentile, un Dolcetto gradevolmente frizzante vinificato dolce. All’interno del Castello si organizzano eventi, quali matrimoni e pranzi di gala, e si può pernottare nelle Guest House elegantemente arredate del Borgo Medievale che circonda il Castello, con ampio giardino privato a disposizione. Nel 2014, è stata costituita l’Associazione Culturale Castello di Tagliolo, con lo scopo di promuovere tutte le attività con finalità istituzionali (culturali, artistiche, educative, sociali, ricreative) ma anche attività commerciali a supporto, quali ad esempio le visite al Castello e l’organizzazione di eventi privati.
Telefono: +39 0143 89195
Sito Web: https://www.castelloditagliolo.it/vini/ **E-mail:** castelloditagliolo@libero.it

Premio Marengo

Premio Marengo 2014:

Links

https://www.castelloditagliolo.it/

Foto

