



**cantineGarrone**  
d'ossola di vino



---

# Tarlàp

---

valli ossolane rosso DOC

---

## **Vitigni**

100% Merlot

## **Bottiglie prodotte**

7.000

## **Vinificazione**

L'uva viene pigiata e lasciata fermentare sulle vinacce per almeno 7 giorni in vasche in acciaio inox a temperatura massima di 25°C.

## **Affinamento**

Nella primavera successiva alla vendemmia viene messo in botti grandi di legno dove rimarrà 6 mesi. Successivamente viene imbottigliato ma passerà almeno altri 6 in bottiglia prima di essere pronto per la vendita.

## **Clima**

Il clima è difficile in primavera quando il rischio di gelate è costante, l'estate poi è calda e soleggiata ma spesso rinfrescata da temporali. Tra fine Agosto e Settembre poi interviene una forte escursione termica tra il giorno e la notte, che forti-

fica la buccia degli acini e sviluppa i forti profumi dei nostri vini.

## **Resa**

70 q.li per ettaro

## **Caratteristiche organolettiche**

**Colore** rosso rubino con riflessi aranciati.

**Profumo** fruttato con caratteri vegetali e leggeri sentori aromatici.

**Sapore** asciutto, discreta struttura e persistenza.

## **Alcool**

13% vol.

## **Abbinamenti**

primi piatti importanti e carni in umido. Formaggi a media stagionatura.

## **Temperatura servizio**

16-18 °C



## **Durata**

Esprime a pieno le sue caratteristiche per un invecchiamento di 3-4 anni in bottiglia.