



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 una 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 mesi 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 fortifica 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 violacei.

Profumo frutta rossa e spezie dolci, leggeri caratteri vegetali.

Sapore asciutto, discreta struttura e persistenza.



Alcool

12,5% 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 dopo un invecchiamento di 3-4 anni in bottiglia.