Tarasco: vino ottenuto da uve appassite

Il Tarasco è ottenuto dall'appassimento delle uve dei filari posti in cima ai nostri vigneti. Nasce nel 1982. Il nome deriva dalla pianta Tarassaco, il cui fiore giallo ne ricorda il colore.

Il Vino

Particolare è la vinificazione del Tarasco: il microclima permette lo sviluppo, sui grappoli già maturi della Botritis Cinerea, detta anche "muffa nobile". Questa, rivestendo gli acini, li disidrata, aumentandone la concentrazione zuccherina. I grappoli, raccolti a fine ottobre, vengono posti in casette per continuare l'appassimento in cantina fino a dicembre. Quando ormai la perdita d'acqua ha superato l'80% l'uva viene finalmente pressata. Il Tarasco riposa poi per almeno 48 mesi in botti di rovere usate. Anno per anno le barriques si scolmano per una naturale evaporazione e non vengono mai ricolmate in modo che una prolungata ossigenazione conferisca al vino una complessità di profumi e sapori unica.

Colore: si presenta di color oro lucente.
Profumo: vino di grande complessità e intensità olfattiva, unisce ai profumi di agrumi, di caramello, di confettura di pesca, di fichi e di albicocca, quelli del caffè, della liquirizia, del tabacco e della noce.
Sapore: al gusto è opulento, intenso, avvolgente, di grande struttura e persistenza. Morbido, dolce con sentori di miele d'acacia e marmellata di fichi, ha però un finale equilibrato da una buona acidità che fa sì che il retrogusto non ecceda in dolcezza (cosa rara per questa tipologia di vino).
Temperatura di servizio: 16-18 gradi

Il Vigneto

L'uva per l'appassimento necessita di un microclima ventilato e asciutto; per questo motivo per il Tarasco utilizziamo le uve dei filari posti sulla sommità della collina, la parte più esposta al vento.

Superficie: 5 filari in cima ai nostri vigneti
Resa per ettaro: 20 quintali
Forma di allevamento: controspalliera, potatura "a Guyot"
Altitudine media: 310 m s.l.m.
Esposizioni: sud-ovest
Terreno: con caratteristica prevalenza di sabbia e argilla ferrosa, ricco di magnesio
Anni di impianto: 1975

La Gastronomia

Eccellente l'abbinamento con i formaggi erborinati quali il gorgonzola naturale, il Roquefort, lo Stilton. Ottimo anche con la robiola di riguarda i dolci, con la torta ed il gelato di nocciola, il cioccolato fondente e le pesche di Canale.

Azienda Agricola Cornarea
Via Valentino, 150 - 12043 Canale (CN) - Piemonte – Italia
CANTINA: Via Torino, 5 - 12040 Vezza d'Alba (CN) - Piemonte - Italia
info@cornarea.com | +39.0173.65636