

## TARASCO PASSITO DI ARNEIS

Il Tarasco è ottenuto da appassimento di uva Arneis (100%). Nasce nel 1982 dalle uve prodotte dai filari posti in cima alla collina Cornarea. Il nome deriva dalla pianta Tarassaco, il cui fiore giallo ne ricorda il colore.

### IL VINO

Particolare è la vinificazione del Tarasco: il microclima della Cornarea permette lo sviluppo, sui grappoli già maturi di Arneis, 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 cassette 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

**Temperatura di servizio:** 16-18 gradi

### IL VIGNETO

L'Arneis per l'appassimento necessita di un microclima ventilato e asciutto; per questo motivo per il Tarasco utilizziamo le uve dei 5 filari posti sulla sommità della collina Cornarea, la parte più esposta al vento.

### LA GASTRONOMIA

Eccellente l'abbinamento con i formaggi erborinati quali il gorgonzola naturale, il Roquefort, lo Stilton. Ottimo anche con la robiola di Roccaverano matura. Da provare con il pâté de foie gras e, per quanto riguarda i dolci, con la torta ed il gelato di nocciola, il cioccolato fondente e le pesche di Canale.

