Monchiero Carbone
OGNI USS A L'HA SO TAMBUSS
ROERO

Tamardì
Langhe Bianco DOC

"Tamardì": antica espressione dell'idioma piemontese, è un termine che veniva usato per manifestare una reazione di stupore di fronte a qualcosa di inatteso e particolarmente sorprendente.

Il vino Tamardì infatti è il risultato di un connubio insolito, quello tra un vitigno internazionale come il Sauvignon e un'uva autoctona come l'Arneis. La curiosità di sperimentare quale risultato potesse emergere da questa unione ci ha spinti a coltivare una piccola selezione di Sauvignon sulle colline del Roero, particolarmente favorevoli ad accogliere vitigni a bacca bianca, e ad unirla con l'Arneis, che già ha dato molteplici prove di longevità nell'invecchiamento. Per questo motivo ci è sembrato interessante provare a realizzare un prodotto esclusivo, poiché il risultato di questo assemblaggio è un vino corposo e ricco, in grado di superare la sfida del tempo e di soddisfare i palati più esigenti, soprattutto quelli rivolti a vini bianchi dallo stile più complesso e maturo.



Dopo la raccolta e la vinificazione separata delle due uve (vista la loro diversa epoca di maturazione, circa una settimana prima per il Sauvignon), i mosti vengono fermentati in barrique, dove rimangono a contatto dei propri lieviti per i 6 mesi successivi, venendo sottoposti a bâtonnage via via meno frequenti. Il passaggio in legni di acacia e rovere dosati con attento equilibrio amplifica la struttura del vino senza però renderlo troppo opulento. Dopo questo periodo di permanenza in legno, il "Tamardì" viene imbottigliato e quindi lasciato ad affinare in bottiglia per ulteriori 6-9 mesi prima di essere commercializzato.

Vitigno: **Sauvignon 70%, Arneis 30%**
Zona di produzione: **Roero, comune di Canale**
Esposizione: **est**
Altitudine: **230 metri**
Resa per ettaro: **90 quintali**
Gradazione: **13,0-13,5%**
Acidità: **6,0 g/l**
Formato disponibile: **bottiglia (0,750L)**
Prima annata: **1995**

Profilo sensoriale

Colore: paglierino intenso brillante.
Olfatto: profumi di buona intensità che vanno dalle note iniziali di mela verde e banana a sentori più evoluti di vaniglia, il tutto in un insieme raffinato e armonico.
Gusto: l'ingresso al palato mostra subito un carattere docile ed equilibrato, con le doti di pienezza fruttate perfettamente bilanciate dalla componente acida, poi il vino acquisisce corpo e consistenza espressi in un finale lungo, appagante e persistente.
Abbinamenti: il suo carattere pieno e ricco di profumi ne fa consigliare l'abbinamento con crostacei alla griglia, agnolotti burro e salvia, formaggi di media stagionatura.