

# CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



SELEZIONI

## CORALLO

### Tai Rosso Colli Berici DOC

Soltanto i migliori grappoli di Tai Rosso, selezionati e vendemmiati a mano nei vigneti di proprietà della famiglia Cavazza sui Colli Berici. Dopo un affinamento in botte di sei mesi, il vino è rosso brillante e profuma di more e lampone. Al palato stupisce per il suo elegante equilibrio tra sapidità del terroir e morbidezza del frutto. Il nome è un omaggio all'origine marina delle colline beriche, dove tutt'ora fossili costellano i nostri vigneti.

#### INFORMAZIONI TECNICHE

<b>ORIGINE</b>	Il nome rimanda al fossile di corallo presente ancora oggi nel suolo dei Colli Berici: infatti milioni di anni fa questi colli erano il fondale di un ampio bacino marino.
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro, magnesio e potassio.
<b>VITIGNI</b>	Tai Rosso 100%
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b>	Guyot
<b>ALTITUDINE</b>	150-180 mt s.l.m
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud, sud-ovest
<b>SUPERFICIE DEL VIGNETO</b>	1 Ha
<b>DENSITÀ DI CEPPI PER HA</b>	5200
<b>PRODUZIONE DI UVA PER HA</b>	90 q.li
<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b>	18 anni
<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b>	Metà settembre, con raccolta a mano e selezione delle uve.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Fermentazione sulle bucce in piccoli recipienti di acciaio inox per circa 10 giorni, ad una temperatura controllata di 26°C.
<b>EVOLUZIONE E AFFINAMENTO</b>	6 mesi in botte di rovere francese di terzo passaggio. Imbottigliamento e successivo affinamento per ulteriori 6 mesi.

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

<b>ALCOOL SVOLTO</b>	13,5% Vol.
<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>	3,2 g/l
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	5,3 g/l

#### ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino brillante. Profumo intenso, con caratteristici sentori varietali di lampone e rosa canina. Gusto morbido, armonico, giustamente tannico.

<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16°C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Accompagna molto bene i primi piatti con sughi di carne e secondi elaborati.
<b>BOTTIGLIA</b>	e 750 ml