

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928



TAI ROSSO

Tai Rosso Colli Berici DOC



CLASSICI

Testimoni della tipicità veneta, sono vini moderni ma con una lunga tradizione. Prodotti da un unico vitigno, perfettamente integrati nel nostro territorio e nella nostra storia, spiccano per la pulizia degli aromi varietali.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il vino prende il nome dal vitigno autoctono dei Colli Berici, il Tocai Rosso.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro.
VITIGNI	Tocai Rosso 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	150-180 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
ETÀ MEDIA DELLE VITI	18 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Metà settembre
VINIFICAZIONE	Fermentazione sulle bucce per 6 giorni in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 24°C.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	12,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	3,2 g/l
ACIDITÀ TOTALE	5,3 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso porpora brillante. Bouquet delicato con leggeri sentori di lampone. Sapore armonico, di medio corpo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14°C
--------------------------------	---------

ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Si accompagna ai piatti della tradizione locale come il baccalà alla vicentina, il coniglio alla veneta e il primo piatto tipico "risi e bisi".
---------------------------------	---

BOTTIGLIA	e 750 ml
------------------	----------