

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

ORIGINE	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.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	I terreni sono costituiti da un rilievo di arenaria, calcareo carsificato, ricchi di ferro, magnesio e potassio.
VITIGNI	Tai Rosso 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ALTITUDINE	150-180 mt s.l.m
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
SUPERFICIE DEL VIGNETO	1 Ha
DENSITÀ DI CEPPI PER HA	5200
PRODUZIONE DI UVA PER HA	90 q.li
ETÀ MEDIA DELLE VITI	18 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Metà settembre, con raccolta a mano e selezione delle uve.
VINIFICAZIONE	Fermentazione sulle bucce in piccoli recipienti di acciaio inox per circa 10 giorni, ad una temperatura controllata di 26°C.
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	6 mesi in botte di rovere francese di terzo passaggio. Imbottigliamento e successivo affinamento per ulteriori 6 mesi.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

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

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

