

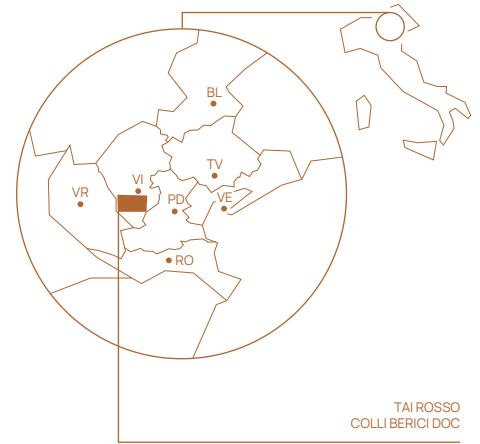
Tai Rosso

Tai Rosso
Colli Berici DOC



*Testimoni della tipicità veneta,
sono vini moderni ma con una lunga
tradizione.*

*Prodotto da un unico vitigno
autoctono, il Tai Rosso, perfettamente
integrato nel nostro territorio e nella
nostra storia.*



TAI ROSSO
COLLI BERICI DOC

	VISTA	OLFATTO	GUSTO		<p>Fresco acido</p> <p>Matturo Seppido</p> <p>Astringente</p> <p>Morbido</p> <p>Amaro</p> <p>Dolce</p> <p>Struttura</p> <p>Consistenza</p> <p>Persistenza</p>
	Rosso rubino brillante.	Aroma preponderante è il lampone.	Ribes e note di fragola.		

INFORMAZIONI TECNICHE	ORIGINE Le uve provengono dai nostri vigneti nei pressi del paese di Alonte.	ETÀ MEDIA DELLE VITI 20 anni
	TIPOLOGIA DEL TERRENO Il terreno è composto da roccia calcarea, ricca in ferro.	EPOCA DELLA VENDEMMIA Metà settembre.
	VITIGNI Tai Rosso 100%	VINIFICAZIONE Fermentazione sulle bucce e macerazione per circa tre giorni in vasche di acciaio inox. La fermentazione prosegue a 18 °C.
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot	
	ALTITUDINE 150-180 mt s.l.m.	
	ESPOSIZIONE Sud	

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

ESAME ORGANOLETTICO	Questa interpretazione classica del Tai Rosso presenta un colore rosso rubino brillante. Bouquet delicato con leggeri sentori di lampone. Al gusto ritroviamo aromi di ribes, ciliegia e leggere note di fragola.
	TEMPERATURA DI SERVIZIO 13 °C
	ABBINAMENTI GASTRONOMICI Si accompagna ai piatti della tradizione locale come il baccalà alla vicentina, antipasti della tradizione locale "cicheti".
	BOTTIGLIA e 750 ml

