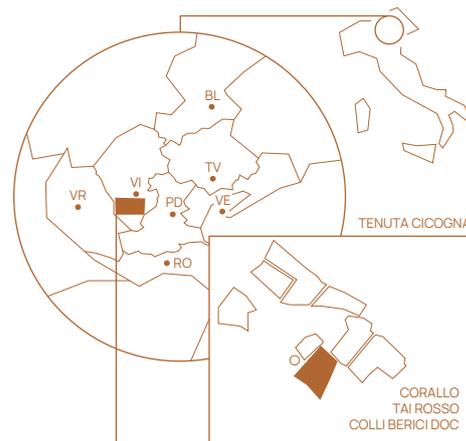


Questo Cru è composto dalle uve di Tai Rosso vendemmiate a mano. Il nome Corallo è un tributo al terroir che caratterizzata i Colli Berici formato da depositi di origine marina, dove si trovano i nostri vigneti di Tai Rosso.



	<p>VISTA</p> <p>Dal colore rosso rubino, con riflessi violacei.</p>	<p>OLFATTO</p> <p>Aromi di rosa e spezie caratterizzano il Corallo.</p>	<p>GUSTO</p> <p>Il tannino è morbido ed accompagnato da note di frutta rossa.</p>	 <p>Fresco acido</p> <p>Matturo Sepido</p> <p>Astringente</p> <p>Morbido</p> <p>Amaro</p> <p>Dolce</p> <p>Struttura</p> <p>Consistenza</p> <p>Persistenza</p>
---	--	--	--	--

INFORMAZIONI TECNICHE	ORIGINE Il nome Corallo è in omaggio all'origine marina dei nostri colli Berici.	DENSITÀ DI CEPPI PER HA 5.200
	TIPOLOGIA DEL TERRENO Il terreno di questo vigneto trae origine da emersioni di antiche rocce marine.	PRODUZIONE DI UVA PER HA 90 q
	VITIGNI Tai Rosso 100%	ETÀ MEDIA DELLE VITI 25 anni
	SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot	EPOCA DELLA VENDEMMIA Seconda metà di Settembre.
	ALTITUDINE 150-180 mt s.l.m.	VINIFICAZIONE Questa reinterpretazione del classico Tai Rosso, macera per circa 2 settimane sulle proprie bucce a 24 °C.
	ESPOSIZIONE Sud	EVOLUZIONE E AFFINAMENTO 6 mesi in botte di rovere francese di terzo passaggio. Imbottigliamento e successivo affinamento per ulteriori 6 mesi.
	SUPERFICIE DEL VIGNETO 1 ha	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	ALCOOL SVOLTO 14% Vol.	ESAME ORGANOLETTICO	Colore rosso rubino con intensi riflessi violacei. Profumi intensi di rosa e spezie. Al gusto spiccano note di lampone, mora accompagnate da un elegante tannino.
	RESIDUO ZUCCHERINO 3,2 g/l		TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C
	ACIDITÀ TOTALE 5,5 g/l		ABBINAMENTI GASTRONOMICI Coniglio in pentola
			BOTTIGLIA e 750 ml

