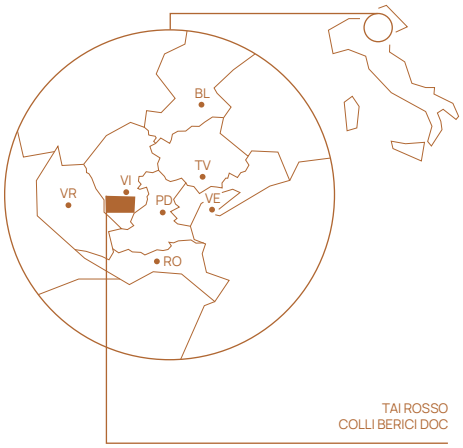
Tai Rosso

Tai Rosso
Colli Berici DOC

CAVAZZA

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.



VISTA

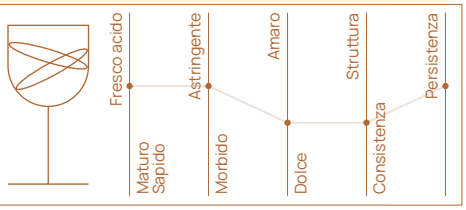
Rosso rubino brillante.

OLFATTO

Aroma preponderante è il lampone.

GUSTO

Ribes e note di fragola.



INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE
Le uve provengono dai nostri vigneti nei pressi del paese di Alonte.

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Il terreno è composto da roccia calcarea, ricca in ferro.

VITIGNI
Tai Rosso 100%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

ALTITUDINE
150-180 mt s.l.m.

ESPOSIZIONE
Sud

ETÀ MEDIA DELLE VITI
20 anni

EPOCA DELLA VENDEMMIA
Metà settembre.

VINIFICAZIONE
Fermentazione sulle bucce e macerazione per circa tre giorni in vasche di acciaio inox. La fermentazione prosegue a 18 °C.

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
℮ 750 ml

Cavazza Società Semplice Agricola I Contrada Selva, 22 – Montebello Vicentino (VI) Italy I info@cavazzawine.com / Tel. +39 0444 649166

cavazzawine.com