

"TAI ROSSO"

COLLI BERICI



Riconoscimenti & Recensioni

Mario Busso - Luigi Cremona
Vini Buoni d'Italia



Caratteri organolettici

Colore rosso rubino brillante
Profumo fragrante di more, lamponi e ciliegie
Sapore morbido, di medio corpo, equilibrato

Capacità di invecchiamento

1-2 anni

Gastronomia

Vino da tutto pasto, ottimo con primi piatti saporiti e carni bianche
Con alcuni piatti vicentini...

Polastro in tecia, gnocchetti di fegato in brodo di gallina, salsa panà;
tradizionale l'abbinamento con il baccalà alla vicentina o mantecato con polenta

Tipo di bicchiere e temperatura di servizio ideale

Spiegelau Magnum Classic; 12°-14°C.,
stappare 15 minuti prima del servizio.

Classificazione del vino

Tai Rosso Colli Berici - D.O.C.

Varietà/Uvaggio

Tai Rosso 100%

Comune di produzione

Lonigo e Alonte, nel cuore della zona Doc Colli Berici

Bottiglie prodotte

30.000

Il vigneto

Nome - Vari vigneti in proprietà, nel comune di Alonte e Lonigo

Età delle viti - 12 anni

Terreno - Tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare

Esposizione - Sud

Altimetria - Collina, 80-100 m. s.l.m.

Densità di impianto - 6.000 viti/ha.

Sistema di allevamento - Pergoletta speronata
con orientamento dei filari nord-sud

Carico di gemme - 14 per ceppo

Resa per ettaro - 120 q.li

Coltivazione - Concimazioni scarse, cimatura dei germogli
e diradamento dei grappoli in eccesso

Epoca e conduzione della vendemmia

18-25 Settembre circa, a mano in cassoni

Interventi di vinificazione

Breve descrizione: Diraspapigiatura seguita da 4 gg.
di permanenza sulle bucce
in tini da 50hl. aperti con 4 follature giornaliere.

Vasche di fermentaz. - Acciaio

Temperatura di fermentaz. - 22°-25°C.

Durata della macerazione - 4 gg.

Durata della fermentazione - 14 gg.

Periodo di maturazione - 4 mesi circa in vasche di acciaio

Epoca di imbottigliamento - Fine Febbraio dell'anno
successivo alla vendemmia

Dati analitici del prodotto

Acidità totale, g/l - 6,4

pH - 3,28

Estratto secco tot., g/l - 24

Grado alcolico, % - 12,25

Zuccheri riduttori, g/l - 2,1

SO2 Totale, mg/l - 72

SO2 libera, mg/l - 22

classici