

# MONTEMITORIO

## Tai Rosso Colli Berici Doc



# M O N T E M I T O R I O

Tai Rosso  
Colli Berici



**Nome** Montemitorio  
**Classificazione del vino** DOC Colli Berici  
**Varietà/Uvaggio** Tai Rosso 100%  
**Comune di Produzione** Lonigo e Alonte, nel cuore della zona Doc Colli Berici  
**Bottiglie prodotte** 15.000 da 0.750 lt

**Il vigneto**  
*Nome* - Vari vigneti in proprietà, nel comune di Alonte e Lonigo  
*Età delle viti* - 15 anni  
*Terreno* - Tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare  
*Esposizione* - sud  
*Altimetria* - Collina 150 mt slm  
*Densità di impianto* - 5.000 viti/ ha  
*Sistema di allevamento* - Cordone speronato basso e guyot  
*Carico di gemme* - 8 per ceppo  
*Resa per ettaro* - 95 quintali  
*Coltivazione* - Concimazione scarse, cimatura dei germogli e diradamento dei grappoli in eccesso

**Epoca e conduzione della vendemmia**  
Fine settembre, a mano in cassoni

#### **Vinificazione**

*Breve descrizione:* Diraspatura seguita da 7 gg di permanenza sulle bucce in tini da 50 Hl aperti con 6 follature giornaliere.  
*Vasche di fermentazione* - Acciaio  
*Temperatura fermentazione* - 24° - 32° C  
*Durata della macerazione* - 7 gg  
*Durata della fermentazione* - 15 gg  
*Periodo di Maturazione* - 12 mesi in vasche di acciaio e cemento, affinamento in bottiglia di circa 3 mesi  
*Epoca di imbottigliamento* - Settembre dell'anno successivo alla vendemmia

#### **Dati analitici del prodotto**

*Acidità totale*- 5,7 g/l  
*Ph* - 3,38  
Estratto secco tot. g/l 29  
Grado alcolico, % - 13,1  
Zuccheri riduttori, g/l - 5,8  
SO2 Totale, mg/l - 70  
SO2 Libera, mg/l - 22

#### **Caratteri organolettici**

Colore rosso rubino.  
Profumo intenso, fruttato con sentori di frutti di bosco ed una piacevole speziatura.  
Sapore pieno, armonico, persistente e di buon corpo.

#### **Capacità di invecchiamento**

4-5 anni

#### **Gastronomia**

Si accompagna bene con primi piatti elaborati, carni rosse, selvaggina e cacciagione in genere.

#### *Alcuni piatti alla vicentina:*

salame ai ferri, tagliatelle al tartufo, zuppa di fagioli, spezzatino di musso

#### **Servizio**

*Temperatura* -12°-14°C.; stappare 15 minuti prima del servizio