



**COLLI BERICI DOC**

# TAI

*IN VIGNETO, dove tutto ha inizio*

Vigneto di vecchie vigne allevate a pergola su terreni di medio impasto, posti in zona collinare a Mossano. La produzione media è di 100 quintali\ha con una resa del 70% in vino.

**LA VINIFICAZIONE**

Raccolta e selezione manuale delle uve nella prima metà di Settembre. Si procede subito alla vinificazione in bianco, dalla pressatura soffice si ottiene il mosto che, dopo una naturale decantazione a freddo, fermenta in vasche a temperatura controllata. Il vino riposa in botte per sei mesi.

**IMPRESSIONI**

Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Al naso presenta note di frutta come pera, mela e mora di gelso, poi fiori di biancospino e infine le erbe aromatiche, salvia e timo. Freschezza e buona sapidità in un delicato finale di agrumi e mandorle.

**TITOLO ALCOLIMETRICO** 13% Vol.

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 1,2 g/l

**LE UVE**

Tai

**PRODUZIONE ANNUALE**

circa 6.000

**TIPOLOGIA**

Bianco secco

**IL VINO**

Il Tai è uno dei vitigni storici dei Berici, conosciuto fino a pochi anni fa come Tocai Bianco, è uno dei nostri vini più rappresentativi, ottenuto da grappoli di vecchie vigne che continuiamo a curare con attenzione, forse un pò fuori moda e forse un pò contro corrente, ma con la pazienza "di chi ci crede". Per noi è radici, tradizione, presente e futuro.