

COLLI BERICI DOC

TAI ROSSO



IN VIGNETO, dove tutto ha inizio

Vigne allevate a Guyot su terreni di medio impasto, posti in zona collinare a Mossano. La produzione media è di 80 quintali\ha con una resa del 70% in vino.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano verso la fine di Settembre. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata che va dai 23 ai 27°C con macerazione che non supera i dieci giorni. Terminata la fermentazione\macerazione il vino riposa in botti di acciaio per almeno sei mesi.

IL VINO

Colore rosso rubino con riflessi amaranto di buona trasparenza. Si apre all'olfatto con profumi di rosa, ortica e fiori di campo; quindi melograno, marasca e ribes. Alla fine un richiamo vegetale di macchia mediterranea e minerale di ardesia. Morbido al palato, con tannino delicato, freschezza e sapidità minerale ben integrate che completano il finale dai ritorni fruttati e amaricanti.

TITOLO ALCOLIMETRICO 13% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 1,6 g/l

LE UVE

Tai rosso

PRODUZIONE ANNUALE

circa 20.000

TIPOLOGIA

Rosso

IL VINO

Il Tai rosso è uno dei vitigni simbolo dei Berici, conosciuto storicamente come Tocai Rosso e nel mondo come Grenache. In questa versione giovane è un vino dal tannino delicato e buona freschezza, ideale in abbinamento a molteplici preparazioni come al risotto al tartufo, al pollo arrosto, all'anguilla alla brace, al classico baccalà alla vicentina.