

COLPIZZARDA

Tai Rosso Colli Berici Doc





COLPIZZARDA

Tai Rosso
Colli Berici
Doc

*Riserva storica della Fam. Dal Maso,
racchiude in sé la grande eleganza e l'unicità del Tai Rosso,
vitigno autoctono della provincia di Vicenza.*

**Nome**

Colpizzarda

Classificazione del vino

DOC Colli Berici

Varietà/Uvaggio

Tai Rosso 100%

Comune di Produzione

Lonigo, nel cuore della zona Doc Colli Berici

Bottiglie prodotte

6.000 da 0.750 lt

**Il vigneto**

Nome - Colpizzarda

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 con orientamento dei filari nord-sud

Carico di gemme - 8 per ceppo

Resa per ettaro - 70 quintali

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

**Epoca e conduzione della vendemmia**

Ottobre

Vinificazione

Breve descrizione: diraspatura seguita da 10 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 - 10 gg

Durata della fermentazione - 15 gg

Periodo di Maturazione - 14 mesi in barrique di rovere, affinamento in bottiglia di circa 6 mesi

Epoca di imbottigliamento - Marzo del secondo anno successivo alla vendemmia

**Caratteri organolettici**

Colore rosso rubino intenso

Profumo ampio, elegante, con sentori di piccola frutta rossa.

Sapore pieno, armonico e persistente

Capacità di invecchiamento

8-10 anni

**Gastronomia**

Si accompagna bene con carni rosse, selvaggina e cacciagione in genere, bue alla borgongona.

Alcuni piatti alla vicentina:

Scaloppine di Tacchino, Verzata, Trippe in umido

**Servizio**

Temperatura -14°-16°C.; stappare 30 minuti prima del servizio

**Formati disponibili**

0.75 lt 1.5 lt 3 lt 5 lt 9 lt 12 lt