

MONTEMITORIO

Tai Rosso Colli Berici Doc





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

Tai Rosso
Colli Berici
Doc
2019

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	30.000

Il vigneto	
<i>Nome</i>	- Vari vigneti in proprietà, nel comune di Alonte e Lonigo
<i>Terreno</i>	- Tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare
<i>Esposizione</i>	- sud
<i>Altimetria</i>	- Collina 150 mt slm
<i>Densità di impianto</i>	- 5.000 viti/ ha
<i>Sistema di allevamento</i>	- Cordone speronato basso e guyot
<i>Carico di gemme</i>	- 8 per ceppo
<i>Resa per ettaro</i>	- 95 quintali
<i>Coltivazione</i>	- 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 4 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

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

6-7 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	<i>Temperatura</i> -12°-14°C.; stappare 15 minuti prima del servizio
-----------------	--

Formati disponibili	
----------------------------	--



0,75 lt 1,5 lt