

# TAI ROSSO

Colli Berici Doc





# T A I R O S S O

<b>Nome</b>	Tai Rosso
<b>Classificazione del vino</b>	DOC Colli Berici
<b>Varietà/Uvaggio</b>	Tai Rosso 100%
<b>Comune di Produzione</b>	Lonigo, nel cuore della zona Doc Colli Berici
<b>Bottiglie prodotte</b>	25.000 da 0.750 lt

## **Il vigneto**

*Nome* - Vari vigneti di proprietà, nel comune di Alonte e Lonigo

*Terreno* - Tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare

*Esposizione* - sud

*Altimetria* - Collina 80-100 mt slm

*Densità di impianto* - 6.000 viti/ ha

*Sistema di allevamento* - Pergoletta speronata con orientamento dei filari nord-sud

*Carico di gemme* - 14 per ceppo

*Resa per ettaro* - 120 quintali

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

## **Epoca e conduzione della vendemmia**

Metà settembre circa, a mano in cassoni

### **Vinificazione**

*Breve descrizione:* diraspatura seguita da 4 gg di permanenza sulle bucce in tini da 50 Hl aperti con 2 follature giornaliere.

*Vasche di fermentazione* - Acciaio

*Temperatura fermentazione* - 22° - 25° C

*Durata della macerazione* - 4 gg

*Durata della fermentazione* - 14 gg

*Periodo di Maturazione* - 3 mesi circa in vasche di acciaio

*Epoca di imbottigliamento* - Fine gennaio dell'anno successivo alla vendemmia

## **Caratteri organolettici**

Colore rosso rubino brillante.

Profumo fruttato con sentori di more, lamponi e ciliegie.

Sapore armonico, di medio corpo ed equilibrato.

### **Capacità di invecchiamento**

2 anni

## **Gastronomia**

Vino da tutto pasto, ottimo con primi piatti saporiti e carni bianche.

*Alcuni piatti alla vicentina:*

polastro in tecia, gnocchetti di fegato in brodo di gallina, salsa panà, baccalà alla vicentina o mantecato con polenta

## **Servizio**

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

## **Formati disponibili**



0,75 lt

Colli Berici  
Doc