

TAI ROSSO COLLI BERICI DOC 2018



DESCRIZIONE

Il colore rosso rubino, la bella trasparenza ed il ricco bouquet di frutti rossi sono le caratteristiche significative del vino **Tai Rosso Del Rèbene**.

VINIFICAZIONE

Le uve Tai hanno fermentato con lieviti indigeni, sulle bucce.

AFFINAMENTO

Il vino è stato affinato per 10 mesi in vasche di cemento vetrificato e quindi messo in bottiglia nella nostra cantina.

- **Uve:** TAI Rosso 100%
- **Vendemmia:** manuale inizio ottobre
- **Vigneti:** sono di proprietà, nel comune di Zovencedo, a 300 mt s.l.m ed esposti a sud
- **Sistema di allevamento:** Guyot, 4500 piante/ha
- **Rendimento medio:** 60 ql/ha
- **Terreni:** Argilla rossa e calcare marino
- **Alcol:** 13 %
- **Ph:** 3,30
- **Acidità totale:** 6,12
- **Estratto secco:** 25

NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino con riflessi granato e di bella trasparenza, offre un bouquet ampio e delicatamente fruttato di mora e lampone, con sfumature di foglie di tè, rosa canina ed erbe balsamiche.

Al palato mostra tannini setosi e una piacevole dinamica gustativa, coerente con le note olfattive.

Finale gustoso e sapido di ottima persistenza.

ABBINAMENTI

Baccalà alla vicentina, salumi quali sopressa vicentina D.O.P. e formaggi.

