

Tai Rosso

Vitigni: 100% Tocai Rosso

Denominazione: Tai Rosso Igt Veneto

Zona Vitivinicola: Colli Berici (Vicenza)

Comune: Barbarano Mossano

Anno d' impianto vigneti: 2000

Altitudine: 100 m. s.l.m.

Esposizione: sud est

Natura del terreno: calcarea

Sistema di allevamento: spalliera

Potatura: speronato

Densità ceppi per Ha.: 4000

Resa: 100 q/ha

Grado: 14% vol

Vinificazione: in rosso

Fermentazione: acciaio

Macerazione: 10/15 giorni

Temperatura di fermentazione: max. 25 gradi

Affinamento: acciaio

Caratteristiche Organolettiche:

Vino rosso rubino con riflessi amaranto.

Profumo intenso di lampone e ribes.

Il gusto si presenta morbido all'entrata con nota tannica decisa nel finale.

Ottimo da abbinare con:

- Antipasti e piatti freddi,
- Primi piatti,
- Carni bianche e rosse,

Abbinamento tipico è con il "Baccalà alla vicentina".

Servire ad una temperatura tra 15 e 18 °C.

