

# MONTEMITORIO

Tai Rosso Colli Berici Doc



# MONTMITORIO

Tai Rosso  
Colli Berici  
Doc  
2019



|                                                                                   |                                 |                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------|
|  | <b>Nome</b>                     | Montemitorio                                           |
|                                                                                   | <b>Classificazione del vino</b> | DOC Colli Berici                                       |
|                                                                                   | <b>Varietà/Uvaggio</b>          | Tai Rosso 100%                                         |
|                                                                                   | <b>Comune di Produzione</b>     | Lonigo e Alonte, nel cuore della zona Doc Colli Berici |
|                                                                                   | <b>Bottiglie prodotte</b>       | 30.000                                                 |

|                                                                                   |                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Il vigneto</b>                                                                                      |
|                                                                                   | <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 |

|                                                                                   |                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
|  | <b>Epoca e conduzione della vendemmia</b> |
|                                                                                   | 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

|                                                                                     |                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Caratteri organolettici</b>                                                                                                                                        |
|                                                                                     | Colore rosso rubino.<br>Profumo intenso, fruttato con sentori di frutti di bosco ed una piacevole speziatura.<br>Sapore pieno, armonico, persistente e di buon corpo. |
|                                                                                     | <b>Capacità di invecchiamento</b>                                                                                                                                     |
|                                                                                     | 6-7 anni                                                                                                                                                              |

|                                                                                     |                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Gastronomia</b>                                                                              |
|                                                                                     | 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

|                                                                                     |                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Servizio</b>                                                      |
|                                                                                     | <i>Temperatura</i> -12°-14°C.; stappare 15 minuti prima del servizio |

|                                                                                     |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | <b>Formati disponibili</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|



0,75 lt   1,5 lt