

TAI ROSSO

Colli Berici Doc




DALMASO

www.dalmasovini.com



T A I R O S S O

	Nome	Tai Rosso
	Classificazione del vino	DOC Colli Berici
	Varietà/Uvaggio	Tai Rosso 100%
	Comune di Produzione	Lonigo, nel cuore della zona Doc Colli Berici
	Bottiglie prodotte	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