



TAI ROSSO Colli Berici DOC



DENOMINAZIONE	Colli Berici DOC
VITIGNO	Tai Rosso
ZONA DI PRODUZIONE	Sarego, Vicenza
RESA PER ETTARO	80 hl
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Spalliera Guyot con 7700 viti per ettaro
VENDEMMIA	Manuale in cassetta
VINIFICAZIONE	Fermentazione in acciaio per circa 10 giorni a temperatura controllata di 10-25°C.
AFFINAMENTO	In botti di rovere da 40 hl per 12 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Intenso colore rosso rubino. Aroma complesso di frutti a bacca rossa di sottobosco e di more. Struttura robusta e un finale dolcemente tannico.
ABBINAMENTO	Si accompagna bene a bolliti di carne, baccalà alla vicentina e formaggi
PRODUZIONE	8.000 bottiglie (750ml)
GRADAZIONE ALCOLICA	12,5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C