

# Tai Bianco

## Vino Bianco

Denominazione d'origine controllata

### STORIA

È superfluo parlare di vocazionalità della coltura della vite, perché sui Colli Berici - che si ergono a circa 500 metri sul livello del mare - il clima, il terreno e l'ambiente sono tra i più idonei a questo tipo di coltivazione.

### CARATTERISTICHE

Il Tai di Montruglio presenta un colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli.

### OTTENIMENTO DEL VINO CON DETTAGLI DI VINIFICAZIONE

Dopo l'immediata separazione del mosto dalle bucce e dalle altre parti del grappolo, si procede con una soffice spremitura tramite l'utilizzo di presse orizzontali pneumatiche. Il mosto così ottenuto risulta abbastanza pulito e viene fatto fermentare con lieviti selezionati a temperatura controllata di 17° C. Terminata la fermentazione alcolica, si procede al travaso in vasche per l'affinamento.

### VALUTAZIONE GUSTATIVA

Il Tai di Montruglio ha un sapore morbido e armonioso, con un leggero retrogusto amarognolo tipico del vitigno. Si abbina perfettamente a piatti leggeri a base di pesce o carne bianca.



# Tai Bianco

DENOMINAZIONE: Colli Berici DOC Tai  
ZONA: Comune di Mossano (VI), località Montruglio  
GIACITURA: Collina, 50/80 mt s.l.m  
ESPOSIZIONE: Sud, sud-ovest  
TERRENO: Calcereo sedimentario  
VARIETA': Tai Bianco 100%  
ETA' DEL VIGNETO: 67 anni  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Casarsa  
RESA PER ETTARO: 9000 kg  
GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol  
TENORE ZUCCHERINO: 20,00 g/l  
ACIDITA' TOTALE: 5,50 g/l  
PH: 3,20



VILLA DI MONTRUGLIO