

Tai Rosso

Vino Rosso

Denominazione d'origine controllata

STORIA

Il Tai Rosso nasce dalla vinificazione in purezza del vitigno "Tocai rosso", raccolto nella parte sud-orientale dei Colli Berici. Secondo gli studi più recenti, si tratta di un biotipo del vitigno "Garnacha tinta", coltivato anche in Francia e in Sardegna. Lo si trova anche in alcuni rosati DOC di notevole e antica tradizione.

CARATTERISTICHE

Il Tai Rosso si presenta con una colorazione rosso rubino chiaro. Per quanto riguarda l'olfatto predominano gli aromi primari e varietali, quali la frutta fresca e la fragranza dei fiori.

OTTENIMENTO DEL VINO

Per il caratteristico colore dell'uva del vitigno da cui proviene, il Tai Rosso è soggetto a notevoli variazioni dovute alle condizioni climatiche. La macerazione a contatto con le bucce può variare da 20/30 a 100/120 ore a seconda dell'annata, sempre a temperatura controllata di 20°/22°.

VALUTAZIONE GUSTATIVA

È un vino asciutto, non di corpo, ma equilibrato e armonico, gradevole su retrogusto leggermente amarognolo. Per la complessità e delicatezza degli aromi varietali e primari si consiglia di degustarlo giovane, leggermente fresco di temperatura (13°-14° C), abbinandolo a una cucina raffinata e leggera. È ottimo con gli arrostiti delicati e i salumi fini.



Tai Rosso

DENOMINAZIONE: Colli Berici Tai Rosso DOC

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Mossano (Vicenza), località Montruglio

GIACITURA: Collina 30/60 mt s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud, sud-ovest

TERRENO: Calcareo di origine sedimentaria

VARIETA': 100% Tai Rosso

ETA' DEL VIGNETO: 65 anni l'impianto più vecchio, 13 anni i due più recenti

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz e Cordone speronato

RESA PER ETTARO: 10.000 Kg

GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5% Vol.

TENORE ZUCCHERINO: 21,00 g/l

ACIDITA' TOTALE: 5,30 g/l

PH: 3,50