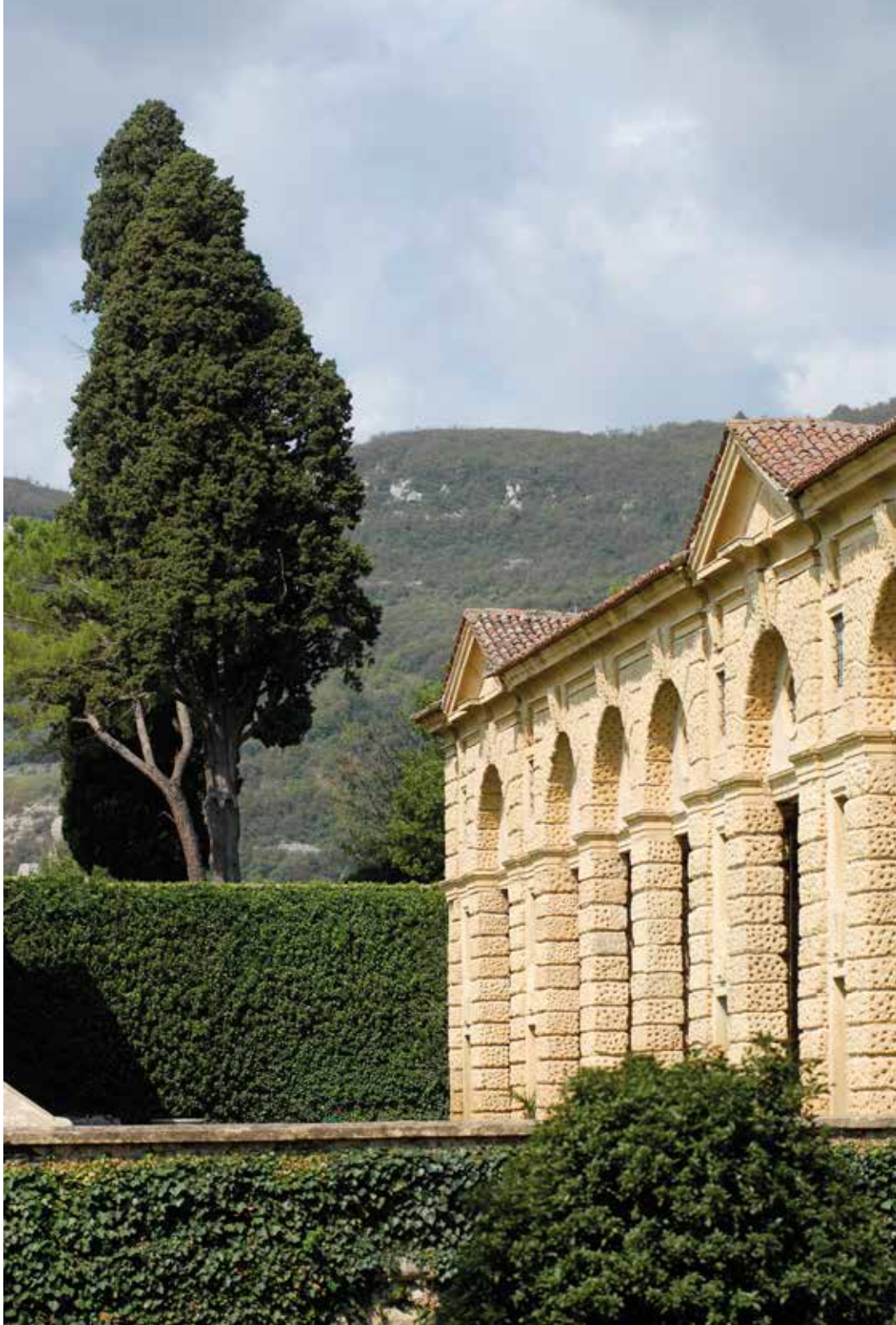
VILLA DI MONTRUGLIO

Cenni storici

Mancano notizie attendibili sulla esatta denominazione del vitigno denominato Tocai di Barbarano, si sa, da quanto si racconta sul posto, che sarebbe stato importato un centinaio d'anni fa, da un nativo del Comune di Nanto (Colli Berici) il quale, avendo prestato servizio militare presso l'esercito austro-ungarico, portò, dal luogo dove avvenne il suo congedo, alcune talee del vitigno. La qualità dell'uva - che venne dapprima detta "uva del Marangon" richiamò l'attenzione dei viticoltori, i quali diffusero largamente il vitigno nella zona, e successivamente, forse per il luogo di provenienza, lo chiamarono Tokay.

Da recenti studi del 1990 si è accertato, utilizzando metodi ampleografici, ampleometrici e isoenzimatici, che si tratta in realtà di un biotipo del vitigno spagnolo "Garnacha tinta", coltivato anche in Francia con il nome di "Grenache" o "Alicante", e in Sardegna come " Cannonau".

A. Costacurta, S. Cancellier, I vitigni dei Berici



VILLA DI MONTRUGLIO

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: Calcareo 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

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
E' 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 arrosti 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

VILLA DI MONTRUGLIO

Cabernet
Vino Rosso

Denominazione d'origine controllata

STORIA
La cultura della vite sui Colli Berici è antichissima, risalenti all'Età del bronzo (circa 3000 a.C.).

CARATTERISTICHE
Il Cabernet di Montruglio è un vino che migliora con la maturazione. Il suo colore è un **rosso rubino intenso**. Favolosa la sua pulizia olfattiva, con un richiamo di frutti di bosco a bacca piccola (fragola, lampone, ribes).

OTTENIMENTO DEL VINO
La vinificazione del Cabernet di Montruglio segue gli schemi classici di vinificazione in rosso per **vini di pregio**. Le uve, raccolte a mano al massimo grado di maturazione, vengono diraspate, enzimate e lasciate macerare mediamente per circa 10 giorni a una temperatura tra i 25° e i 30° C.

VALUTAZIONE GUSTATIVA
Ricco di colore, in bocca si sente la cremosa viscosità della sua personalità. Ottimale l'equilibrio del sapore. Si accompagna molto bene con diversi piatti, ma predilige in particolare carni in umido, specialmente coniglio e pollame.
Da servire a 18°-20°.

Cabernet

DENOMINAZIONE: Colli Berici DOC Cabernet
ZONA: Comune di Mossano (VI), località Montruglio
GIACITURA: Collina, 50/80 mt s.l.m
ESPOSIZIONE: Sud, sud-ovest
TERRENO: Calcareo sedimentario
VARIETA': Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon
ETA' DEL VIGNETO: 32 anni l'impianto del Franc, 12 quello del Sauvignon
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: a Casarsa il Franc, a Sylvoz il Sauvignon
RESA PER ETTARO: 10000 kg
GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol
TENORE ZUCCHERINO: 22,00 g/l
ACIDITA' TOTALE: 5 g/l
PH: 3,60

Prosecco
Spumante extra Dry Doc

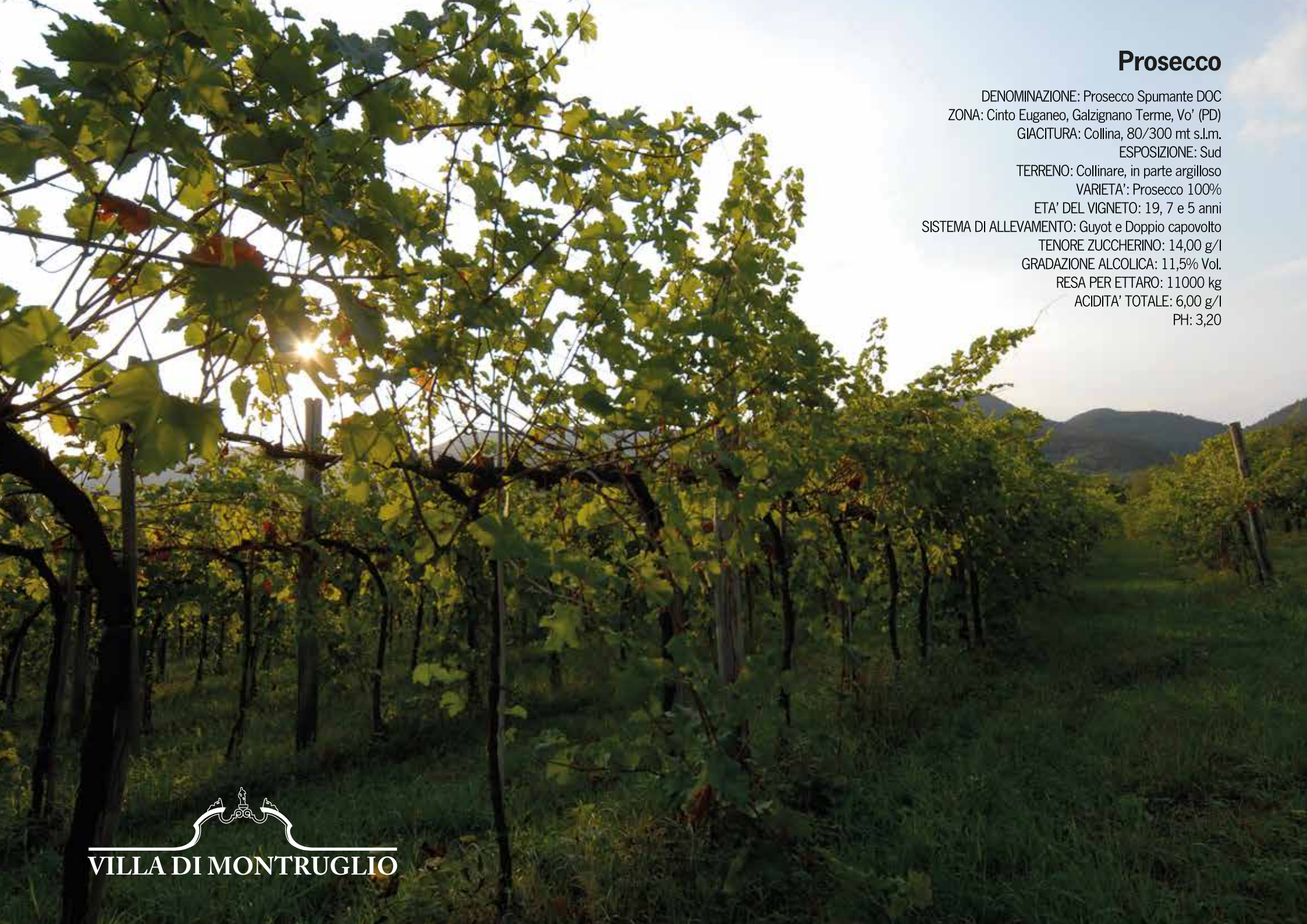
Prosecco spumante extra dry DOC

STORIA
Come i Colli Berici, anche i vicini Colli Euganei sono una zona vocata alla coltivazione vitivinicola da secoli.

CARATTERISTICHE
Il Prosecco Spumante Extra Dry di Montruglio presenta un colore giallo paglierino scarico.

OTTENIMENTO DEL VINO
Dopo la diraspatura e la pigiatura, si procede a una pressatura. Al mosto viene poi applicata la tecnica della flottazione. Segue il travaso e la fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16° C. Per l'affinamento, si avvia la rifermentazione del vino in autoclave, chiusa a pressione a temperatura intorno ai 16° C. Segue la filtrazione e l'imbottigliamento.

VALUTAZIONE GUSTATIVA
Il Prosecco Spumante Extra Dry DOC di Montruglio fa esplodere in bocca una spuma gradevole e briosa. Il perlage dalla grana fine ne esalta la ricchezza del bouquet e la persistenza dei delicati sentori aromatici. Vino da aperitivo, va servito ghiacciato.



Prosecco

DENOMINAZIONE: Prosecco Spumante DOC
ZONA: Cinto Euganeo, Galzignano Terme, Vo' (PD)
GIACITURA: Collina, 80/300 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE: Sud
TERRENO: Collinare, in parte argilloso
VARIETA': Prosecco 100%
ETA' DEL VIGNETO: 19, 7 e 5 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Doppio capovolto
TENORE ZUCCHERINO: 14,00 g/l
GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol.
RESA PER ETTARO: 11000 kg
ACIDITA' TOTALE: 6,00 g/l
PH: 3,20

VILLA DI MONTRUGLIO

Spumante Rosé
Spumante Extra Dry

STORIA
Il vitigno “Tai rosso” è quasi certamente di origine spagnola. Secondo gli studi più recenti, infatti, 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
Lo Spumante Rosé Extra Dry di Montruglio presenta un colore rosa delicato, ma allo stesso tempo intenso. Il suo bouquet raffinato stimola sensazioni fruttate che ricordano il sottobosco (ribes e lampone).

OTTENIMENTO DEL VINO
Dopo la diraspatura e la pigiatura, si procede a una pressatura soffice mediante una pressa pneumatica a tank chiuso (vinificazione in bianco). Il mosto viene poi trasferito in vasche d’acciaio, cui viene applicata la tecnica della flottazione, per assicurarne la purezza. Segue il travaso e la fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16° C. Per l’affinamento, al momento opportuno si avvia la rifermentazione del vino in autoclave chiusa a pressione a temperatura intorno ai 16° C. Questa fase dura circa due mesi. Infine si procede alla filtrazione.

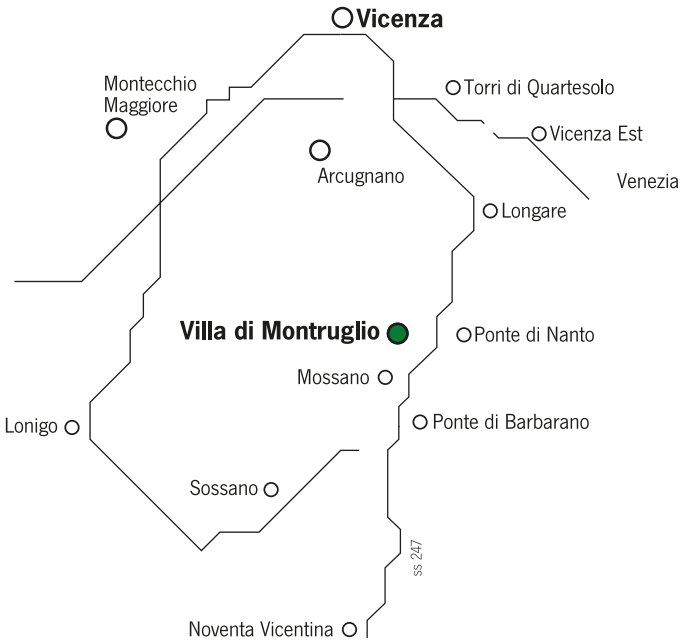
VALUTAZIONE GUSTATIVA
Lo Spumante Rosé Extra Dry di Montruglio ha un sapore vellutato e leggermente amarognolo. Molto gradevole sia come aperitivo che con gli antipasti, va bevuto ghiacciato.

Spumante Rosé

DENOMINAZIONE: Rosato Spumante
ZONA: Comune di Lonigo (VI)
GIACITURA: Collina, 50/80 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE: Sud-ovest
TERRENO: Calcareo sedimentario
VARIETA': Tai Rosso 100%
ETA' DEL VIGNETO: 24 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Doppio capovolto
RESA PER ETTARO: 9000 kg
GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol.
TENORE ZUCCHERINO: 14,00 g/l
ACIDITA' TOTALE: 6,00 g/l
PH: 3,20

VILLA DI MONTRUGLIO

VILLA DI MONTRUGLIO



Villa di Montruglio
spettacoli
convegni
feste
riunioni
matrimoni

via Montruglio, 9
36048 Barbarano Mossano
Vicenza - Italy
t 0444 886822

posta@villadimontruglio.it
www.villadimontruglio.it