

TAI

La manifestazione
più autoctona
dei Colli Berici



Vino: rosso
Varietà: Tocai 100 %
Classificazione: DOC Colli Berici Tai Rosso Riserva
Zona di produzione: Colli Berici (Vicenza)
Sistema di coltivazione della vite: Guyot/5.000
Età delle vigne: 10 anni
Produzione per Ha: 60 q.li
Vendemmia: manuale a metà settembre con pigiatura fresca del 50% e appassimento in plateau per 20 gg dell'altro 50%

Operazioni di cantina:

pigiadiraspatura e inoculo di lievito selezionato. Controllo termico con movimento della vinaccia e delestage alternati per 20 giorni ca. Affinamento in barriques nuove e di secondo passaggio per 15 mesi.

Dati analitici:

Alcohol 14 %
Ph 3,5
Ac. Tot. 5,70 gr/lit
Ext. Sec 30 gr/lit

Note organolettiche:

rosso rubino brillante con riflessi violacei di buona glicerina. Al naso esprime note di spezie e frutti piccoli come mora, mirtillo, ribes nero e lampone. Giovane e di buona acidità, in bocca è avvolgente, caldo, equilibrato e persistente nel finale. Note di cacao, frutta secca e marmellata a conferma olfattiva.

Abbinamento:

piatti delicati di arrosti di carni da cortile con buon supporto aromatico.

Commento del winemaker.

Il fratello gemello più prossimo probabilmente è il Grenache, vitigno francese del midi e cote du Rhône. È questo un vitigno intrigante, non semplice da interpretare poiché tra l'aver un risultato importante o banale, la linea è molto sottile. Il risultato che noi abbiamo cercato di condurre alla bottiglia esprime note eleganti e leggere che ricordano in primis i petali di rosa nelle sue diverse sfumature di rosso, ciliegia e pesca. Si presenta con una media struttura ma ben delineato negli elementi. Sicuramente di facile abbinamento con piatti delicati e ricchi di spezie. Per chi ama la beva e l'eleganza ecco il vino.