



CA' BASSO®

Vocazione Colli Berici

Nome	Tai Rosso
Tipologia di vino	Tai Rosso Colli Berici - D.O.C.
Varietà/Uvaggio	Tai Rosso 100%
Comune di Produzione	Castegnero
Vigneto	Esposizione a Sud
Età delle Viti	10 anni
Terreno	Medio impasto su matrice calcaree
Densità di impianto	3500/4000 viti per ettaro
Sistema di Allevamento	Casarsa
Produzione per Ettaro	100q
Epoca della Vendemmia	Metà settembre a mano
Vinificazione	Macerazione per 6/7 giorni a temperatura controllata 25/26 ° in vasche di acciaio con quattro follature giornaliere, durante la macerazione si eseguono due delestage. Fermentazione per 15 giorni, segue poi maturazione per sei mesi in vasche di acciaio
Imbottigliamento	Fine marzo dell'anno successivo la vendemmia
Dati Analitici	Grado alcolico % - 12,50 Acidità totale g/l - 5,3 / Ph - 3,20
Caratteristiche organolettiche	Colore rosso rubino brillante, sentori di liquirizia dolce, ciliegia, pepe bianco. Lieve nota balsamica. Buon equilibrio tra sapidità e acidità.
Abbinamenti	Baccalà alla vicentina, tacchinella arrosto, insalata di pollo, coniglio al tegame, pollo in umido e asiago pressato.
Temperatura di servizio	16°

