



CA' BASSO
Vocazione Colli Berici



NOME	TAI ROSSO
TIPOLOGIA DI VINO	Tai Rosso Colli Berici D.O.C.
VITIGNO	Tai Rosso
COMUNE DI PRODUZIONE	Mossano
VIGNETO	Esposizione a Sud
ETÀ DELLE VITI	10 anni
TERRENO	Medio impasto su matrice calcarea
DENSITÀ DI IMPIANTO	3500-4000 viti per ettaro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
PRODUZIONE PER ETTARO	100 q
EPOCA DI VENDEMMIA	Metà settembre a mano
VINIFICAZIONE	Macerazione per 6/7 giorni a temperatura controllata di 23/24° in vasche di acciaio con quattro follature giornaliere, durante la macerazione si eseguono due delestage. Fermentazione per 15 giorni, segue poi maturazione per cinque mesi
IMBOTTIGLIAMENTO	Primi di marzo dell'anno successivo la vendemmia
DATI ANALITICI	Grado alcolico % - 12,50 Acidità totale g/l - 5,3
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°



750 ml