



# Rosso Calbin 2006

Tai Rosso DOC Colli Berici

**Il nome deriva dalla via del vigneto.**

**ANNATA:** 2006

**VITIGNI:** Tai Rosso 100%

**ALTITUDINE:** 150 m

**TIPOLOGIA TERRENO:** I terreni sono costituiti da strati calcareo marnosi fino a suoli evoluti con argille rosse cariche di scheletro.

**ETA' MEDIA DELLE VITI:** 5 anni

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato

**DENSITA' DI CEPPI PER ETTARO:** 5000

**EPOCA DELLA VENDEMMIA:** tardiva.

**VIFINICAZIONE:** Raccolta a mano in piccole casse, macerazione di 2 settimane a temperatura controllata.

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in botti di rovere francese da 500 lt. e successivo affinamento in bottiglia per 6 mesi.

**ALCOOL SVOLTO:** 13,5°

**ACIDITA' TOTALE:** 7 g/lt

**ESAME ORGANOLETTICO:** Deciso e attraente al naso richiama note balsamiche, con buona presenza di spezie e frutta rossa. Fine e avvolgente in bocca, grande freschezza ed elegante il tannino che emerge per un finale pulito.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Risotto al Tai Rosso, arrosti e carni al forno.

