



Rosso Calbin

TAI ROSSO DOC COLLI BERICI

IL NOME DERIVA DALLA VIA DEL VIGNETO

SCHEDA TECNICA DEL VINO

VARIETA' VITIGNI TAI ROSSO 100%

ETA' MEDIA DELLE VITI 30 ANNI

ALTITUDINE MEDIA 100 M

ORIENTAMENTO FILARI EST

TIPOLOGIA TERRENO TERRENI CALCAREO MARNOSI E ARGILLE ROSSE
CARICHE DI SCHELETRO

FORMA ALLEVAMENTO CORDONE SPERONATO, GUYOT

DENSITA' DI CEPPI PER ETTARO 3500

VIFINICAZIONE RACCOLTA A MANO IN PICCOLE CASSETTE
E MACERAZIONE DI 1 SETTIMANA IN VASCHE DI ACCIAIO,
FERMENTAZIONE SPONTANEA CON LIEVITI INDIGENI

AFFINAMENTO 6 MESI IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE E
CILIEGIO DA 500 LITRI E DA 15 HL

PROPRIETA' CHIMICHE

ALCOOL SVOLTO 12,5° - 13,5°

SOLFOROSA TOTALE 20-25 MG/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI BACCALÀ ALLA VICENTINA, PRIMI
PIATTI IN GENERALE, SECONDI DI CARNE BIANCA.

DAL RETRO ETICHETTA

DAL TAI ROSSO, L'UVA AUTOCTONA PER ECCELLENZA DEI COLLI
BERICI, UN ESEMPIO DI CLASSICA ESPRESSIONE VARIETALE.

VINIFICATO IN ACCIAIO E AFFINATO IN LEGNO GRANDE PER 6
MESI QUESTO VINO RAPPRESENTA L'ESSENZA DEL TAI ROSSO,
CON IL SUO FRUTTO E LA SUA BEVA. MOLTO VERSATILE IL ROSSO
CALBIN È ADATTO COME APERITIVO MA ANCHE A TUTTO PASTO
E SI SPOSA BENISSIMO CON IL BACCALÀ ALLA VICENTINA.

ANNATE PRODOTTE

005, 2006, 2011, 2012, 2013, 2014

