



Tai Rosso *barrique*

Vinificazione

Uve raccolte manualmente e appassite in cassette in ambiente ventilato.

Successiva fermentazione spontanea con macerazione a freddo.

Affinamento in tonneaux di rovere francese per 24 mesi. Riposo in bottiglia per almeno 6 mesi.

Caratteristiche

Rosso intenso. Al naso è ampio ed etereo, con note balsamiche e frutta rossa matura, accompagnate da eleganti sentori tostati. Al palato è pieno, morbido e molto persistente.

Abbinamento

Si abbina a selvaggina, brasati, carni rosse e formaggi stagionati. Vino da meditazione.

Tipologia	Vino Rosso
Regione	Veneto
Comune	Altavilla Vicentina
Annata	2020
Varietà	100% Tai Rosso
Denominazione	DOC Colli Berici
Natura del suolo	Franco - argillosa
Produzione per ettaro	90 q.li
Vendemmia	Manuale in cassette da 15 Kg
Affinamento	Tonneaux, rovere francese
Grado alcolico	15,5 % vol.
Temperatura di servizio	16 18°

Fondo Rubro

Fondo Rubro - marchio di Agriale società agricola semplice
Via Acque Sorgive 22 | Altavilla Vicentina | Vicenza
www.fondorubro.it | +39 351 5315666 | info@fondorubro.it