



Tai Rosso *brut*

Vinificazione

Uve raccolte manualmente a fine settembre. Diraspatura e fermentazione in bianco a temperatura controllata per 5–8 giorni in acciaio. Presa di spuma con Metodo Martinotti, con sosta sui lieviti per circa 3 mesi.

Caratteristiche

Colore ramato brillante. Profumo delicato, con note di mela e fiori freschi, in particolare rosa. Al gusto è fresco ed equilibrato, con un finale persistente e piacevolmente floreale.

Abbinamento

Versatile a tavola, si abbina a piatti di pesce e carni bianche. Ottimo anche come aperitivo.

Tipologia	Vino Rosé Spumante Brut
Regione	Veneto
Comune	Arcugnano Altavilla Vicentina
Annata	2023
Varietà	100% Tai Rosso
Denominazione	DOC Colli Berici
Natura del suolo	Argillosa
Produzione per ettaro	80 q.li
Vendemmia	Manuale in cassette da 15 Kg
Affinamento	Metodo Martinotti, 3 mesi sui lieviti
Grado alcolico	12 % vol.
Zuccheri residui	9 gr lt
Temperatura di servizio	6 8°

Fondo Rubro

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