



Tai Rosso

Vinificazione

Raccolta manuale tra fine settembre e inizio ottobre. Diraspatura e macerazione con fermentazione controllata per 5–7 giorni in tini verticali. Affinamento in acciaio.

Caratteristiche

Rosso lampone brillante. Al naso esprime piccoli frutti rossi – amarena, lampone, melograno – e leggere note floreali di violetta. Al palato è fresco, equilibrato e piacevolmente fruttato.

Abbinamento

Perfetto con piatti della tradizione veneta come baccalà alla vicentina e polenta, ma anche con carni bianche e pesce.

Tipologia	Vino Rosso
Regione	Veneto
Comune	Arcugnano Altavilla Vicentina
Annata	2020
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	Acciaio
Grado alcolico	12,5 % vol.
Temperatura di servizio	14 16°

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