



Tenuta Mancassola

Leopoldo

Tai rosso Colli Berici DOC



INFORMAZIONI TECNICHE

Area produttiva

Veneto – Colli Berici di Lonigo, Vicenza

Tipologia di terreno

Rocce sedimentarie

Vitigno

Tai rosso 100%

Sistema di allevamento

Guyot

Periodo di vendemmia

Metà Settembre

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e fermentate in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Si eseguono ripetute follature per estrarre la maggior quantità di polifenoli, sostanze aromatiche e coloranti. A fine fermentazione seguono travaso e fermentazione malolattica.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool svolto

13% vol.

Residuo zuccherino

2-3 gr/lit

Acidità totale

5,20-5,40 gr/lit

ESAME ORGANOLETTICO

Caratteristiche sensoriali

Al naso risulta fruttato e floreale. Spiccano ciliegia, fragola e lampone. Al palato si presenta fresco e sapido con tannini morbidi ed eleganti.

Temperatura di servizio

12-14 °C

Abbinamento

Da accompagnare ai piatti della tradizione vicentina come "risi e bisì", baccalà e coniglio.

Bottiglia

750 ml