



## TAI ROSSO SPUMANTE METODO ITALIANO BRUT

# ROSE'

IN VIGNETO, *dove tutto ha inizio*

Vigne allevate a Guyot su terreni di medio impasto, posti in zona collinare a Mossano. La produzione media è di 100 quintali\ha con una resa del 70% in vino.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano verso metà Settembre. Avviene subito una breve macerazione prefermentativa a freddo, le bucce vengono quindi separate e la fermentazione si completa a temperatura controllata. Il vino riposa per cinque mesi in botte di acciaio per poi passare alla fase di spumantizzazione in autoclave della durata di quattro mesi.

IL VINO

Di color chiaretto con riflessi che ricordano la fragola, intenso e luminoso. Effervescenza nel bicchiere fine e persistente. Profumi intensi di fragoline di bosco, timo, bergamotto e mandorla. All'assaggio si presenta in buon equilibrio, dinamico, con una persistenza che richiama la mandorla e le note fruttate di fragola.

TITOLO ALCOLIMETRICO 11,5% Vol.

**LE UVE**

Tai rosso

**PRODUZIONE  
ANNUALE**

circa 5.000

**TIPOLOGIA**

Spumante brut

**IL VINO**

Le uve Tai rosso risultano essere molto interessanti anche in questa versione spumante, per il colore, i profumi e la struttura che si ottengono con molta accortezza nei tempi di raccolta e in vinificazione. E' un vino molto gradito come aperitivo per la sua facile beva mai banale.