

TAI ROSSO

Spumante metodo classico – dosaggio zero



Pegoraro

Millesimato

LE UVE

Tai rosso in purezza.

IN VIGNETO

Vigne allevate a Guyot su terreni di medio impasto, posti in zona collinare a Mossano. La produzione media è di 90 quintali/ha con una resa del 70% in vino.

LA VINIFICAZIONE

La base spumante rifermenta in bottiglia e riposa sui lieviti per 40 mesi, in bottiglie da 750 ml conservate a 14°C naturali nelle nostra cantina.

IL VINO

Questa ricercatezza enologica nasce dalla nostra curiosità di degustare un metodo classico realizzato con uve Tai Rosso. Per il momento risultiamo infatti i primi produttori di questa tipologia, il risultato ottenuto è davvero interessante e siamo fieri di poterlo proporre.

Il colore è rosa antico con riflessi pesca, dato dalla breve macerazione del mosto sulle bucce. Perlage fine e persistente. All'olfatto è intenso con particolari note di mela matura, petali di rosa e lievi note speziate. In bocca è secco, pieno e cremoso di buona sapidità.

TITOLO ALCOLIMETRICO 12% Vol.

www.cantinapegoraro.it