

TAI

COLLI BERICI Denominazione di Origine Controllata



Pegoraro

LE UVE

Tai in purezza

IN VIGNETO

Vigneto di vecchie vigne allevate a pergola 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. Si procede subito alla vinificazione in bianco, dalla pressatura soffice si ottiene il mosto che, dopo una naturale decantazione a freddo, fermenta in tini a temperatura controllata. Il vino riposa in botte per sei mesi.

IL VINO

Il Tai si può considerare raro poiché in questa terra pochi ancora lo propongono. Noi crediamo molto nelle sue qualità e potenzialità e ci impegniamo per salvaguardare la sua produzione. Si presenta di colore giallo paglierino chiaro, ha un profumo fine ed intenso in cui complessi sono i sentori fruttati, di frutta gialla estiva, floreali, di fiori gialli e pepe bianco. All'olfatto come in bocca torna la piacevolezza dei ricordi fruttati e floreali. Mineralità e freschezza lo rendono vivo e accattivante, una buona morbidezza porta al giusto equilibrio.

TITOLO ALCOLIMETRICO 12% Vol.

www.cantinapegoraro.it