

# TAI ROSSO

---

*Spumante Brut*



*Pegoraro*

## 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 100 quintali\ha con una resa del 70% in vino.

## LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano verso la fine di Settembre e i primi di Ottobre. 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

Questa versione spumante del Tai Rosso è una novità che abbiamo voluto proporre per valorizzare le sue caratteristiche note fresche e fruttate che qui trovano nuove espressioni e lo rendono ideale come aperitivo di benvenuto ma anche per accompagnare piatti delicati. Il suo colore è rubino tenue, al contempo brillante e vivace. I profumi sono intensi, vinosi e fruttati. All'assaggio l'effervescenza è avvolgente, è un vino di medio corpo con un leggerissimo residuo zuccherino che lo fa rientrare nella categoria Brut.

TITOLO ALCOLIMETRICO 11,5% Vol.

[www.cantinapegoraro.it](http://www.cantinapegoraro.it)