

Un bianco complesso e intenso, regala
un perfetto equilibrio tra sapidità e
mineralità.



TAI I.G.T.
VENETO

TAI I.G.T. VENETO

*Espressione delle varietà Tai e traminer,
è un vino capace di aromaticità uniche,
finezza e mineralità.*

Denominazione

Tai I.G.T. Veneto

Vitigno

85% Tai, 15% Traminer

Provenienza Veneto

Vinificazione

le uve raccolte subiscono una pressatura soffice in modo da estrarre la parte migliore del mosto. Successivamente il mosto viene fatto fermentare con l'utilizzo di lieviti selezionati ad una temperatura di 15-16 gradi. Una volta terminata la fermentazione alcolica, il vino viene travasato e fatto maturare in serbatoi di acciaio inox. Una volta terminato il periodo di affinamento in vasca il vino è pronto per essere messo in bottiglia.

Conservazione e invecchiamento

si consiglia la conservazione in un luogo fresco e preferibilmente al buio, per poter mantenere le sue caratteristiche olfattive e gustative.

Colore

giallo con riflessi verdi.

Profumo

complessi e intensi, con le note speziate della rosa canina che accompagnano le delicate sfumature di menta e salvia.

Sapore

Corpo sapido, minerale e intenso, è di beva facile

e piacevole con lungo retrogusto che richiama le dolci speziature delle piante officinali al sole d'agosto.

Gradazione alcolica

12,5% vol.

Temperatura di servizio ottimale

10-12°C

Affinità gastronomiche

piacevole come aperitivo, è il compagno perfetto del prosciutto di San Daniele, di una grigliata di crostacei e di uno spaghetti con le vongole. Il suo corpo deciso e l'aromaticità lo rendono capace di sostenere abbinamenti importanti, ma l'equilibrio e la piacevolezza non ne richiedono l'assoluta necessità, facendolo diventare ideale a tutto pasto come aperitivo ghiacciato.

Confezione

bottiglie borgognotta da 75 cl. scatole da 6.