

TAI IGT VENETO VINO BIOLOGICO



Zona di produzione Vo' - Cinto Euganeo

Uve **Tai selezione**

Età media delle viti **10 anni**

Denominazione **IGT Veneto**

Esposizione **Nord / Est**

Altitudine **120 mt s.l.m.**

Tipologia terreno **Calcereo, argilloso**

Sistema di allevamento **Cordone speronato, Guyot**

Densità dell'impianto **4.000 ceppi/ha**

Uve per pianta **1,5 kg**

Fermentazione **Spontanea**

Vinificazione **Inox**

Affinamento **Cemento**

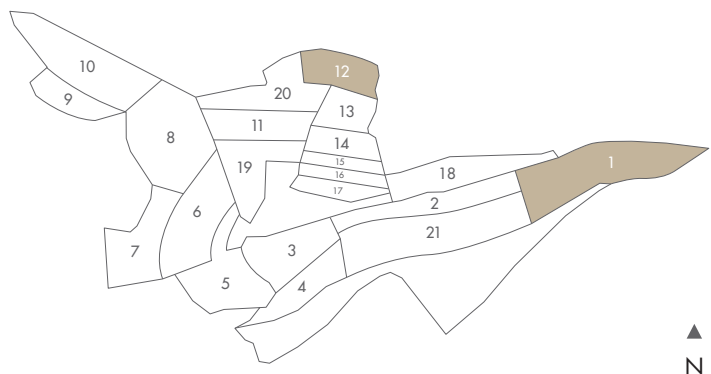
Grado alcolico **13,5% Vol**

Vigneto nr. **1 - 12**

Formato **750 ml - 1,5 l**

Temperatura di servizio **8/10°**

Abbinamenti **Forma il binomio perfetto in abbinamento con pietanze di pesce, formaggi freschi, crostacei, contorni di funghi, guarnizioni al tartufo, primi piatti cotti al forno, frittate.**



Le uve sono raccolte alla giusta maturazione per ottenere un colore giallo carico, virante all'oro con lievi riflessi verdi. Al naso vengono fuori note di mandorla dolce, confetto bianco, anice e tiglio a rivelare l'origine varietale. Al palato poi è evidente la nota di pera Williams matura, quindi ancora rimandi all'anice e al tiglio e mandorla bianca.

Chiude minerale con questa nota salata che richiama perfettamente l'origine marina dei suoli del Monteverza. Produzione limitata di 1.000/1.200 bottiglie.



GL 71



FOR 51

| BOTTIGLIA | CAPSULA | GABBIETTA | TAPPO |
|--|---------------------|---------------------|---|
| GL 71 | ALU 41 | FE 40 | FOR 51 |
| Vetro | Alluminio e metallo | Alluminio e metallo | Sughero |
| RACCOLTA DIFFERENZIATA | | | Raccolta differenziata dedicata o raccolta differenziata per rifiuti organici |
| Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto. | | | |