

IN SORDINA



TAI ROSSO

TAITANIC 2023

Colli Berici DOC Tai rosso • 13% vol



Uva

100% tai rosso

Terreno

Rocce calcaree di origine sedimentaria.
Terra argillosa.

Vendemmia

Raccolta manuale a metà settembre.

Vinificazione

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per due settimane. Dopo la svinatura il vino viene lasciato riposare in vasche di cemento fino all'imbottigliamento, che avviene senza chiarifica e filtrazione.

Il nostro abbinamento

Pasta all'uovo con ragù bianco di cortile.

Bottiglie prodotte

4.000 da 0,75 l