

IN SORDINA



TAI ROSSO

TAITANIC 2020

Colli Berici DOC Tai rosso • 13% vol

Uva

100% tai rosso

Terreno

Collinare, di origine sedimentaria con presenza di rocce vulcaniche di tipo basaltico.

Vendemmia

Raccolta manuale a metà settembre.

Vinificazione

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

Il nostro abbinamento

Pasta all'uovo con ragù bianco di cortile.

Bottiglie prodotte

500 da 750 ml