

COLPIZZARDA

Tai Rosso Colli Berici Doc





*Riserva storica della Fam. Dal Maso,
racchiude in sé la grande eleganza e l'unicità del Tai Rosso,
vitigno autoctono della provincia di Vicenza.*

Nome Colpizzarda
Classificazione del vino DOC Colli Berici
Varietà/Uvaggio Tai Rosso 100%
Comune di Produzione Lonigo, nel cuore della zona Doc Colli Berici
Bottiglie prodotte 10.000 da 0.750 lt

Il vigneto
Nome - Colpizzarda
Età delle viti - 18 anni
Terreno - tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare
Esposizione - sud
Altimetria - Collina 150 mt slm
Densità di impianto - 5.000 viti/ ha
Sistema di allevamento - Cordone speronato basso con orientamento dei filari nord-sud
Carico di gemme - 8 per ceppo
Resa per ettaro - 70 quintali
Coltivazione - Concimazione scarse, cimatura dei germogli e diradamento dei grappoli in eccesso

Epoca e conduzione della vendemmia
Ottobre
Vinificazione
Breve descrizione: diraspatura seguita da 10 gg di permanenza sulle bucce in tini da 50 HI aperti con 6 follature giornaliere.
Vasche di fermentazione - Acciaio
Temperatura fermentazione - 24° - 32° C
Durata della macerazione - 10 gg
Durata della fermentazione - 15 gg
Periodo di Maturazione - 14 mesi in barrique di rovere, affinamento in bottiglia di circa 6 mesi
Epoca di imbottigliamento - Marzo del secondo anno successivo alla vendemmia

Dati analitici del prodotto
Acidità totale- 5,6 g/l
Ph - 3,52
Estratto secco tot. g/l 32
Grado alcolico, % - 14,00
Zuccheri riduttori, g/l - 3,7
SO2 Totale, mg/l - 60
SO2 Libera, mg/l - 18

Caratteri organolettici
Colore rosso rubino intenso
Profumo ampio, elegante, con sentori di piccola frutta rossa.
Sapore pieno, armonico e persistente

Capacità di invecchiamento
8-10 anni

Gastronomia
Si accompagna bene con carni rosse, selvaggina e cacciagione in genere, bue alla borgongona.

Alcuni piatti alla vicentina:
Scaloppine di Tacchino, Verzata, Trippe in umido

Servizio
Temperatura -14°-16°C.; stappare 30 minuti prima del servizio

COLPIZZARDA Tai Rosso Colli Berici