



Vino ottenuto da uve Tocai Rosso con vendemmia tardiva da un vigneto con limitata resa per ceppo. La vinificazione é stata fatta in tonneaux aperti con follatura manuale e macerazione di circa 10-15 giorni. Vino di grande struttura con colore rosso rubino intenso e marcati riflessi violacei. Risaltano i sentori di ciliegia, marasca e frutti di bosco.

Wine obtained from Tocai Rosso grapes (slightly delayed harvesting) using vines with a reduced fruit quantity. The winemaking is realized in open tonneaux with manual pressing and maceration for 10-15 days. Well structured wine with an intense ruby red colour and striking violet reflections. Outstanding are the scents of cherry, egriot and fruits of the forest.

Dieser Wein wird als Spätlese aus den Tocai Rosso Trauben gekeltert. Die Kwantität der Früchte wird limitiert für diesen besonderen Wein. Der Wein wird in offenen Fässern von Hand gepresst und die Schalen werden dort anschließend 10-15 Tage in dem jungen Wein geweicht. Ein gut strukturierter Wein von intensiver rubinroter Farbe mit violetter Glanz. Außergewöhnlich ist der Geruch von Kirschen, Marasca und Waldbeeren.

Thovara Rosso

AZIENDA AGRICOLA CONTE ALESSANDRO PORTO GODI

Thovara 2011

Tai Rosso, Colli Berici DOC

Tipo Vino/ Classificazione
Rosso, Colli Berici DOC

Bottiglie prodotte annata 2011
4000 da 0,75lt

Uva/Vitigno
Tai Rosso

Superficie Vitata
Ha. 1.50.00

Ubicazione
Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza
(VENETO)

Esposizione
Sud

Altimetria
220 s.l.m.

Terreno
Argilloso calcareo

Sistema di Allevamento
Cordone speronato

Densita' Viti
6000/ Ha

Anno Impianto
1999 - 2000

Resa Uva Per Ha
4000 Kg

Periodo Vendemmia
15 Settembre

Fermentazione
Controllata 27-28°C , Acciaio

Affinamento
15 mesi in Tonneaux di Rovere Francese a
media tostatura

Alcool 14%
Estratto Secco 29,04 g/l
Zuccheri Residui 3,2 g/l
Acidita Totale 5,9 g/l
pH 3,40

Klassifikation der Weine
Rot
Rosso, Colli Berici DOC

Flaschen produzeriten 2011
4000 (0,75lt)

Klassifikation der Rebsorten
Tai Rosso

Weinbauggebiet
Hektar 1.50.00

Bezeichnung
Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza (VENETO)

Belichtung
Sud

Topographie
220. m.u.d.m, Kalkhaltiger Tonboden

Rebstockpflege
Kurzen Schnitt

Pflanzen Pro Hektar
6000

Jahr Pflanze
1999 - 2000

Ertrag
4000 kg

Weinlese
15 September

Gärung Methode
Temperaturgeregelte Edelstahlbehälter
bei 27-28 °Celsius

Affinage
15 Monate Französischer Eichenholz
500 liter Tonneaux

Alkohol 14%
Trocknen Extrakt 29,04 g/l
Restzucker 3,2 g/l
Säuregehalt 5,9 g/l
pH 3,40

Wine Classification
Red Wine
Red. De. Co.
Colli Berici DOC

Bottles produced 2011 Vintage
4000 (0,75lt)

Varietals
Tai Rosso

Vineyard Size
Hectares 1.50.00

Denomination
Zone: Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza (VENETO)

Vineyard Aspect
Southern facing slope

Topographic Information
220 meters a.s.l., calcareous argillaceous
soil

Canopy Management
Spur pruning

Plantation Density
6000/Ha

Vineyards
Planted: 1999 - 2000

Yield
4000 Kg

Harvest Date
15 September

Controlled Fermentation Process
Temperature controlled
Stainless steel at 28-28°C

**Maturation 15 months Medium toasted
French Oak Tonneaux**

Alcohol Content 14%
Dry Extract 29,04 g/l
Sugar Residue 3,2 g/l
Total Acidity 5,9 g/l
pH 3,40

SOC. AGR. PIOVENE PORTO GODI ALESSANDRO S.S.
VIA VILLA 14, 36021 TOARA DI VILLAGA (VICENZA)
TEL 0039 0444 885142 FAX 0039 04441783664
tpiovene@protec.it