
Tai Rosso

DOC Colli Berici

Vigneto Riveselle

Classificazione del Vino
Rosso, DOC Colli Berici

Wine Classification
Red Wine, DOC Colli Berici

Bottiglie prodotte annata **2017**
30000 (0,75lt)

*Bottles produced in **2017***
30000 (0,75lt)

Vitigno
Tai (Tocai) Rosso

Varietals
Tai (Tocai) Rosso

Ubicazione
Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza

Denomination Zone
Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza

Esposizione
Sud

Vineyard Exposure
South

Altimetria
70 m s.l.m.

Topographic Information
70 m a.s.l.

Terreno
Sciolto, calcareo

Soil
Loamy, calcareous

Sistema di allevamento
Cortina Semplice

Training System
Short simple pruning

Densità Viti
3500-6000 piante/ha

Plants Density
3500-6000 plants/ha

Anno impianto
1961-2002

Vineyards Planted
1961-2002

Resa
7000 Kg/ha

Yield
7000 Kg/ha

Periodo vendemmia
1-14 Settembre

Harvesting Date
September 1st-14th

Fermentazione
28 °C, Acciaio

Fermentation Process
28 °C, Stainless steel

Affinamento
Acciaio

Maturation
Stainless steel

Alcool 13%
Estratto secco 25,6 g/l
Zuccheri residui 0,6 g/l
Acidità totale 4,95 g/l
pH 3,53

Alcohol Content 13%
Dry Extract 25,6 g/l
Sugar Residue 0,6 g/l
Total Acidity 4,95 g/l
pH 3,53

Tai Rosso

DOC Colli Berici

Vigneto Riveselle

Il Tai Rosso è il vino tipico dei Colli Berici. Dal vecchio vitigno Tocai Rosso (dal 2007 Tai Rosso), della famiglia della Grenache francese e del Cannonau sardo, forse importato nella zona dai canonici di Barbarano in contatto con i vescovi di Avignone nel dodicesimo secolo, si ottiene un vino fresco e leggero, da apprezzare in ogni stagione. Di colore rosso rubino, il vino presenta sentori di frutti di bosco (lampone, fragolina di bosco e ciliegia) e marcate note floreali, che lasciano spazio a una nota speziata. Vino di facile beva, al gusto presenta finezze gustative. Da bersi giovane, o dopo un invecchiamento di due o tre anni. Il tradizionale abbinamento è con il baccalà alla vicentina ma si accompagna benissimo con risotti, minestre di verdure e cereali o con salumi, soprattutto prosciutto e melone nel periodo estivo.

Tai rosso is the typical wine of the Berici Hills. It is made from the Tocai Rosso grapes (called Tai Rosso since 2007), which belong to the families of French Grenache and Sardinian Cannonau. The grape was probably brought to the Berici hills by the priests of Barbarano who were in contact with the bishops of Avignon during the twelfth century. Tai Rosso grapes produce a fresh and light wine, perfect for every occasion. The wine has a pale ruby colour and aromas of wildberries, including raspberry and wild strawberries. It also has pronounced floral aromas, with a note of spice on the finish. The wine is easy to drink and best drunk young or after two or three years. Tai Rosso is traditionally paired with cod (stockfish) made in the style of Vicenza, but it can also be drunk with risotto, vegetable and grain soups, or with cold cuts, especially prosciutto and melon during summer.



Società Agricola
Piovene Porto Godi Alessandro S.S.
via Villa 14 · 36021 Toara di Villaga · VI
T. +39 0444 885142 · F. +39 0444 1783664
www.piovene.com · info@piovene.com

