



Vino tipico dei Colli Berici, l'uva da cui si ottiene é la "cugina" del Grenache francese, della Garnaccia spagnola e del Cannonau. Introdotta nei Berici probabilmente dai canonici di Barbarano in contatto con i vescovi di Avignone nel 12° secolo.

Vino delicato, dal colore rosso rubino con profumi floreali e marcato sentore di ciliegia.

Vino di facile beva, al gusto presenta finezze gustative.

Ottimo bevuto giovane, non disdegna un affinamento di un paio di anni in bottiglia.

A typical wine of the Berici Hills, obtained from grapes similar to the French Grenache, the Spanish Garnaccia and the Cannonau, most likely brought to the Berici Hills by the Barbarano Canons who were in contact with the Bishops of Avignon in the 12th Century.

A ruby red wine with floral fragrances with a well-defined scent of cherry. It is an easy wine that demonstrates remarkable delicacy, best when enjoyed young. However, it does not mind a couple years of refinement in the bottle.

Typischer Wein der Colli Berici, die Redsorte, dieselbe wie der französische Grenache, der spanischen Garnaccia und der Cannonau. Diese Rebsorte wurde wahrscheinlich von den Kanonikern von Barbarano, die im 12. Jahrhundert mit den Bischöfen von Avignon in Kontakt standen, in den Berici eingeführt.

Delikater Wein, Farbe rubinrot mit blumigem Bukett und ausgeprägtem Kirschtön.

Mundiger Wein, im Geschmack mit ausgeprägter Finesse.

Als junger Wein ein Genuss, verachtet er keineswegs eine etwa zweijährige Flaschenreife.

Tai Rosso Riveselle

AZIENDA AGRICOLA CONTE ALESSANDRO PORTO GODI

Riveselle 2012

Tai Rosso, Colli Berici DOC

Tipo Vino/ Classificazione
Rosso, Colli Berici DOC

Bottiglie prodotte annata 2012
25.000 (0,75lt)

Uva/Vitigno
Tai (Tocai) Rosso

Superficie Vitata
Ha. 4.93.00

Comune Ubicazione
Toara di Villaga, Vicenza
(VENETO)

Esposizione
Sud

Altimetria
70 s.l.m.

Terreno
Sciolto e calcareo

Sistema di Allevamento
Cortina Semplice

Densita' Viti
3500-6000/ Ha

Anno Impianto
1961-2002

Resa Uva Per Ha
7000 Kg

Periodo Vendemmia
5-15 Settembre

Fermentazione
Controllata 28° C, Acciaio

Alcool 13%
Estratto Secco 29 g/l
Zuccheri Residui 3,5 g/l
Acidita Totale 5,8 g/l
pH 3,46

Klassifikation der Weine
Rot,
Rosso, Colli Berici DOC

Flaschen produzeriten 2012
25.000 (0,75lt)

Klassifikation der Rebsorten
Tai (Tocai) Rosso

Weinbaugebiet
Hektar 4.93.00

Bezeichnung
Colli Berici
Toara di Villaga, Vicenza (VENETO)

Belichtung
Sud

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

Rebstockpflege
Einfacher Kurtinen

Pflanzen Pro Hektar
3500-6000

Jahr Pflanzte
1961-2002

Ertrag
7000 kg

Weinlese
5-15 September

Gärung Methode
Temperaturgeregelt
Edelstahlbehälter bei 28°C

Alkohol 13%
Trocknen Extrakt 29 g/l
Restzucker 3,5 g/l
Säuregehalt 5,8 g/l
pK 3,46

Wine Classification
Red De.Co.
Colli Berici DOC

Bottles produced in 2012
25.000 (0,75lt)

Varietal
Tai (Tocai) Rosso

Vineyard Size
Hectares 4.93.00

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

Vineyard Aspect
Southern facing slope

Topographic Information
70 meters a.s.l. loose, calcareous soil

Canopy Management
Short simple pruning

Plantation Density
3500-6000/Ha

Tai Rosso vineyard ages
Range from 1961-2002

Yield
7000 Kg

Harvest Date
5-15 September

Tai Rosso Controlled Fermentation Process

Temperature controlled
Stainless steel at 28° C

Alcohol Content 13%
Dry Extract 29 g/l
Sugar Residue 3,5 g/l
Total Acidity 5,8 g/l
pH 3.46