

Tai Rosso

DOC Colli Berici

Vigneto Riveselle

9l1 Tai Rosso è il vino tipico dei Colli Berici. Dal vecchio vitigno Tocai 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, which 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.

Classificazione del Vino
Tai Rosso, DOC Colli Berici

Vino Biologico
Organismo di controllo
IT BIO 006
Operatore controllato n. E2347

Bottiglie prodotte annata **2021**
30000 (0,75lt)

Vitigno
Tocai Rosso

Ubicazione
Monti Berici, Vicenza, Veneto

Terreno
Sciolto, calcareo

Fermentazione
Acciaio

Affinamento
Acciaio

Alcool 14%
Estratto secco 26,9 g/l
Glucosio fruttosio 0,6 g/l
Acidità totale 4,96 g/l

Wine Classification
Tai Rosso, DOC Colli Berici

Organic wine
Certification body
IT BIO 006
Controlled body n. E2347

*Bottles produced in **2021***
30000 (0,75lt)

Varietals
Tocai Rosso

Denomination Zone
Monti Berici, Vicenza, Veneto

Soil
Loamy, calcareous

Fermentation Process
Stainless steel

Maturation
Stainless steel

Alcohol Content 14%
Dry Extract 26,9 g/l
Glucose fructose 0,6 g/l
Total Acidity 4,96 g/l



Società Agricola
Piovene Porto Godi Alessandro S.S.

via Villa 14 Ω 36021 Toara di Villaga Ω VI
T. +39 0444 885142 F. +39 0444 1783664
www.piovene.com info@piovene.com