

QUOTA 101

TAI
Colli Euganei DOC
2018



100% Tai



VENDEMMIA		Tra fine agosto e inizio settembre, con raccolta manuale delle uve.
VIGNETI		Di proprietà, posti in zona collinare all'interno del Parco Regionale dei Colli Euganei, nel comune di Torreglia in località Luvigliano. Conduzione biologica.
TERRENI		Argillosi, mediamente calcarei, con esposizione a sud est.
VINIFICAZIONE		Pressatura soffice dei grappoli d'uva interi. Decantazione statica per 12 ore e successivo inoculo dei lieviti selezionati. La fermentazione avviene in acciaio a 15/16°C.
COLORE		Giallo paglierino.
PROFUMO		Al naso anice, tiglio, frutta gialla e pepe bianco.
GUSTO		Fresco e minerale, con lieve sensazione balsamica e di erbe aromatiche.
ABBINAMENTI		Si abbina a primi piatti strutturati e secondi piatti di pese, in particolare crostacei.
GRADO ALC. 13%	ACIDITÀ TOT. 5,0 gr/l	ZUCCHERO RESIDUO 2,1 gr/l