

MOSOLE TAI



Il cambio del nome non ha smorzato l'interesse verso questo vitigno territoriale così forte di personalità che il suo aroma conquista il naso e la sua beva entusiasma come pochi altri vini.

Vitigno: Tai 100%

Terreno: di origine dolomitica una composizione di argilla e calcare

Zona Vinicola: Veneto Orientale

Esposizione: Est - Ovest

Altitudine: 6 metri sopra il livello del mare

Classificazione del vino: DOC Venezia

Metodo di coltivazione: Guyot con 5.500 ceppi per ettaro

Età media dei vigneti: 12 anni

Vendemmia: metà settembre

Metodo di vinificazione: pressatura soffice al 100%

Fermentazione: con lieviti selezionati e controllo temperatura di fermentazione a 17 °C

Maturazione ed invecchiamento: sui propri lieviti in vasche di acciaio inox per 6 mesi

Evoluzione nel tempo: dipende dall'annata, in genere la maturità ideale avviene nel 1°-2° anno

Gradazione alcolica: 13,5%

Acidità: 5 g/l

Zucchero residuo: 2,2 g/l

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C

Bicchiere di servizio: calice da bianco

Caratteristiche: ha un colore giallo paglierino. Ricorda frutta di polpa bianca, mandorla verde con note floreali. Deciso