



Mancassola

## Leopoldo

### Tai rosso Colli Berici DOC



#### INFORMAZIONI TECNICHE

**Area produttiva**

Veneto – Colli Berici di Lonigo, Vicenza

**Tipologia di terreno**

Rocce sedimentarie

**Vitigno**

Tai rosso 100%

**Sistema di allevamento**

Guyot

**Periodo di vendemmia**

Metà Settembre

**Vinificazione**

Le uve vengono raccolte a mano e fermentate in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Si eseguono ripetute follature per estrarre la maggior quantità di polifenoli, sostanze aromatiche e coloranti. A fine fermentazione seguono travaso e fermentazione malolattica.

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

**Alcool svolto**

13% vol.

**Residuo zuccherino**

2-3 gr/lit

**Acidità totale**

5,20-5,40 gr/lit

#### ESAME ORGANOLETTICO

**Caratteristiche sensoriali**

Al naso risulta fruttato e floreale. Spiccano ciliegia, fragola e lampone. Al palato si presenta fresco e sapido con tannini morbidi ed eleganti.

**Temperatura di servizio**

12-14 °C

**Abbinamento**

Da accompagnare ai piatti della tradizione vicentina come "risi e bisi", baccalà e coniglio.

**Bottiglia**

750 ml