



Tai Bianco Parcel #368

Vino bianco ottenuto dalla selezione di uve autoctone **Tai** presso il mappale 368 nei nostri vigneti in località Carboncine – Roncade. Fermentazione a 18° e a riposo nei propri lieviti per 70 mesi.



VIGNETO

Tipo: bianco

Varietà: Tai

Zona di produzione: Carboncine

Comune: Roncade - Italia

Anno di impianto: 2003

Densità di impianto: 5.000 ceppi ettaro

Resa ettaro: 9.000 kg/ha

Resa per pianta: 1,80 kg/ceppo

Sesto d'impianto: 2,50 x 0,80

Superficie: Mappale # 368: 1,00 ha

Sistema di allevamento: guyot

Tipologia di terreno: argilloso (50-60%) con presenza di caranto, alcalino

Epoca di vendemmia: seconda decade di Settembre

Raccolta: a mano

VINIFICAZIONE

Illimpidimento: statico a freddo

Recipiente di fermentazione: 85% in acciaio, 15% barrique in rovere francese a grana fine, tostatura media

Temperatura di fermentazione: 18/20°C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 20 gg.

Fermentazione malolattica: no in acciaio, totale in legno

Elevage: 70 mesi sui lieviti

Imbottigliamento: Luglio 2021

Affinamento in bottiglia: 60 gg

DATI TECNICI

Denominazione: Igt Marca Trevigiana 2015

Grado alcolico: 14,20 % in Vol.

Acidità totale: 5,10 gr/l.

pH: 3,28

Solforosa totale: <150 mg/l

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 10/12°C

Colore: giallo dorato intenso e luminoso.

Olfatto: profumo intenso, complesso, elegante. Evidenti le note di frutta gialla con pesca e albicocca a seguire, il floreale con fiori gialli, lo speziato mediterraneo con timo ed origano ed il vegetale fresco con salvia.

Gusto: ricco, caldo, potente, con acidità equilibrata, morbido ed avvolgente, in bocca ripete le sensazioni fruttate percepite all'olfatto, persistente, con finale asciutto.

In cucina: ottimo con i risotti di pesce elaborati, carpaccio di pesce, di manzo, pesce alla griglia, al cartoccio, al forno, affumicato con erbe e spezie. Bene anche con i funghi porcini grigliati, formaggi piuttosto grassi. E' anche un vino da meditazione.

Tenuta Santomè

Via Carboncine, 71 – 31056 Roncade loc. Biancade (TV)

Tel. +39 0422 848189 – info@tenutasantome.com