



## 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 68 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:** 90% in acciaio, 10% tonneau 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

**Affinamento:** 68 mesi sui lieviti in acciaio – 6 mesi in legno

**Imbottigliamento:** Giugno 2023

**Affinamento in bottiglia:** 60 gg

### DATI TECNICI

**Denominazione:** Igt Marca Trevigiana – Annata: 2017

**Bottiglie prodotte:** 10.000

**Grado alcolico:** 13,80 % in Vol.

**Acidità totale:** 5,00 gr/l.

**pH:** 3,31

**Solforosa totale:** 130 mg/l (massimo consentito: 200 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