

QUOTA 101

TAI Colli Euganei DOC 2016



100% Tocai



VENDEMMIA		Metà settembre.
VIGNETI		Di proprietà, posti in zona collinare all'interno del Parco Regionale dei Colli Euganei, nel comune di Torreglia in località Luvigliano. In conversione 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 pesce, in particolare crostacei.
GRADO ALC. 13,5%	ACIDITÀ TOT. 5 gr/l	ZUCCHERO RESIDUO 2,1 gr/l