

## Tai Colli Berici Riveselle



Vino tipico dei Colli Berici, l'uva da cui si ottiene é la "cugina" del Grenache francese, della Garnaccia spagnola e del Cannonau. Introdotta nei Berici probabilmente dai canonici di Barbarano in contatto con i vescovi di Avignone nel 12° secolo. Vino delicato, dal colore rosso rubino con profumi floreali e marcato sentore di ciliegia. Vino di facile beva, al gusto presenta finezze gustative. Ottimo bevuto giovane, non disdegna un affinamento di un paio di anni in bottiglia.

TIPO VINO Rosso  
PRODUZIONE N°BOTTIGLIE 26000 Bottiglie  
UVA Tocai Rosso  
SUPERFICIE VITATA Ha. 4.93.00  
COMUNE UBICAZIONE Villaga(VI) Toara  
ESPOSIZIONE Sud  
ALTIMETRIA 70 s.l.m.  
TERRENO Sciolto e Calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Cortina Semplice  
DENSITA' VITI 3500-6000/Ha  
ANNO IMPIANTO Dal 1961 al 2002  
RESA UVA PER HA 7000 Kg  
PERIODO VENDEMMIA 25-30 Settembre  
VASCHE DI FERMENTAZIONE Acciaio  
TEMP.DI FERMENTAZIONE 25 C°

FERMENTAZ. CONTROLLATA Si  
AFFINAMENTO IN LEGNO No  
ALCOOL 13,0%  
ESTRATTO SECCO 25.3 gr/l  
ZUCCHERI RESIDUI 2,3gr/l  
ACIDITA' TOTALE 5,4 gr/l  
pH 3,48