

TAI IGT VENETO

LE UVE: Le uve sono quelle del vitigno storico del nostro territorio, ovvero il Tocai friulano prodotte nei nostri vigneti.

Tecnica di produzione:

le uve sono vendemmiate a piena maturazione, al fine di ottenere la tradizione, che vuole il TAI vino alcolico e morbido.

La fermentazione è condotta alla temperatura di 18°C al fine di conservare il tipico profumo di pesca e di mandorla amara.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo paglierino deciso.

Profumo: largo e inconfondibile per le note fruttate, e per l'inconfondibile sentore di mandorla amara.

Sapore: si distingue nettamente la morbidezza, che caratterizza questo vino, ma ben si esprime anche la sapidità.

Grado alcolico: 12,5% vol

Abbinamenti gastronomici:

nella nostra regione è sempre stato il vino della convivialità; si accosta a risotti saporiti, piatti di pasta, affettati e a formaggi stagionati.

Servire a 10/12°C

Formato disponibile in bordolese:

cartoni da 6 bottiglie

