ACQUISTATO IL .....

Colli Berici Tai Rosso DOC Montemitorio 2017

Un vino che profuma di tradizione

Il Montemitorio Tai Rosso Colli Berici DOC di Dal Maso è una vera chicca. La sua storia inizia a fine settembre, con vendemmia manuale: l'attenzione capillare e il rispetto per le uve sono il punto di partenza per la tessitura di un rosso che è patrimonio di queste terre. Dal Maso cuce un Tai Rosso 100% su misura per l'appassionato che cerca gusti sempre nuovi, seppur nel solco della tradizione, e in particolare denominazioni per certi versi di nicchia. E lo fa con il piglio di chi è certo dei propri mezzi, di chi opera con rispetto e capacità che è raro trovare. Gli occhi indugiano sul colore pieno, rosso rubino intenso. I profumi intensi e fruttati evocano frutti di bosco e cenni leggermente speziati. All'assaggio si rivela di buon corpo, con sapore armonico, pieno e persistente. Il Montemitorio Tai Rosso Colli Berici DOC apre a esperienze di gusto difficili da scordare, tanto è piacevole e generosa la sua voce. Un vino da provare con i piatti della tradizione veneta, con secondi a base di carni rosse e con formaggi saporiti. Qualunque sia l'accostamento scelto, state pur certi di una cosa: non tradirà le vostre aspettative!

Dal Maso è azienda storica, alla quarta generazione di viticoltori. Un motto che può esprimere bene la filosofia produttiva è questo: È la terra che possiede le qualità, all'uomo non resta che comprenderle e valorizzarle. Nello studio e nella valorizzazione, appunto, delle qualità di una terra ricca e fertile risiede il segreto del successo di questa storica cantina, che ha saputo, anno dopo anno, mantenere importante la propria impronta sulla produzione. Fedeltà a quanto terroir e vitigni hanno da offrire, e continua voglia di restare aderenti a un canone espressivo che sapientemente mescola memoria e ricerca, questa la chiave di volta di Dal Maso. Quando uno dei loro vini arriva in tavola, c'è sempre spazio per cedere alla meraviglia di un sapore che sa di tradizione.

La Vigna

Terreno	Calcareo con frazioni di argilla
Esposizione	Sud, Sud - Est, 220m s.l.m
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	5.600 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Tai Rosso 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 4 anni da oggi
Abbinamento	Carni rosse
Vinificazione	Vendemmia fine settembre. Fermentazione e macerazione di 10 giorni. Affinamento in vasi vinari di cemento per 12 mesi. Successivo affinamento in bottiglia
Sensazioni	Vino di buon corpo elegante e persistente con sentori di frutta rossa e spezie.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821