



2018 POVOLARE

TAI ROSSO-Map.4

COSTABISSARA VICENZA



Povolare deriva dal nome della vecchia strada bianca che saliva da Costabissara verso Ignago di Isola Vicentina, attraversando l'attuale porzione del vigneto di Tai Rosso.

DENOMINAZIONE	IGT Veneto Tai Rosso
VIGNETO	Povolare-Map.4
COMPOSIZIONE	100% Tai Rosso
FERMENTAZIONE	Fermentazione in acciaio per 12 giorni
AFFINAMENTO	Legno di secondo e terzo passaggio
ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE	220 m s.l.m., Sud-Est
ACIDITA'	5.1g/L
pH	3.60
ALCOL	13.5 % vol.
ZUCC. RESIDUI	0,6 g/l
VENDEMMIA	25 settembre 2018
VINIFICAZIONE	L'uva viene raccolta in piccole cassette. Dopo la pigiatura viene effettuata una macerazione prefermentativa a freddo ad una temperatura di circa 8°C per 3 giorni in vasche di acciaio inox. Segue una regolare fermentazione alcolica di circa 15 giorni, con rimontaggi e follature giornaliere. L'affinamento avviene in barrique di secondo passaggio in rovere francese per 12 mesi.
CARATTERISTICHE	Rubino di media intensità cromatica. Ha spettro olfattivo decisamente balsamico-mentolato, con eleganti note floreali fresche, rosa canina e artemisia, seguite da percezioni di lampone e di scorze di agrume candito e di talco soffuso. Il sorso lascia ricordi speziati di chiodo di garofano e cannella dolce con tannino quasi setoso. È lungo, persistente, oltre che avvolgente, intenso e molto serbevole.
VENDEMMIA	La vendemmia 2018 è stata caratterizzata da una stagione produttiva favorevole sia in termini qualitativi che quantitativi. L'intervento di diradamento grappoli ha permesso di mantenere il corretto equilibrio produttivo. Il meteo ha permesso quindi una perfetta maturazione delle uve grazie ad un agosto con temperature non elevatissime ed un settembre con buone escursioni termiche.