



Tazzelenghe

Vitigno: Tazzelenghe 100%

Denominazione: Trevenezie

Designazione: IGT

Tipo di terreno: marna arenaria di origine eocenica

Epoca di vendemmia: fine ottobre

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione:

le uve vengono diraspate, pigiate e il mosto ottenuto viene lasciato macerare e fermentare a contatto con le bucce. Nella fase iniziale della macerazione sono frequenti i rimontaggi e una volta completata la fermentazione si lasciano a contatto il mosto e le bucce ancora per diversi giorni fino, ad ottenere una completa estrazione. Dopo la svinatura il vino svolge anche la fermentazione malo lattica.

Affinamento:

Dopo la vinificazione, l'affinamento avviene in barrique di rovere francese per circa 8-10 mesi. Il vino viene poi travasato nelle vasche di acciaio e lasciato maturare fino al momento dell'imbottigliamento.

Note sensoriali:

Colore: vino dal colore rubino intenso con sfumature violacee.

Profumo: la forte personalità si denota nel profumo intenso di amarena, nocciola, cioccolato e caramello, con note speziate che ricordano il tabacco dolce e la vaniglia..

Gusto: gusto decisamente tannico ed asciutto con una decisa persistenza ed aroma di frutti rossi anche in bocca.

Abbinamenti: si accompagna con carni grasse e selvatiche, patè e formaggi strutturati.

Temperatura di servizio: 18 °C