

Tai

Denominazione:	I.G.T. delle Trevenezie
Tipo Vino:	Bianco
Regione di origine:	VENETO
Terreno:	Franco limoso tendente all'argilloso.
Uve:	Tocai italico 100%
Epoca di raccolta:	Metà settembre
Vinificazione:	Pressatura soffice, flottazione e fermentazione a temperatura controllata in botti d'acciaio.
Affinamento:	no

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore:	Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Profumo:	Fine, delicato, con sentori floreali e fruttati.
Gusto:	Secco, di buona acidità si caratterizza per un leggero retrogusto di mandorla.
Abbinamenti Gastronomici:	Antipasti magri, minestre in brodo, piatti di pesce non eccessivamente elaborati.
Temperatura di servizio:	8-10°

DATI ANALITICI

Grado alcolico:	13°
Acidità totale:	5,6

ESTRATTO SECCO TOTALE

Zuccheri residui:	0,2
-------------------	-----