

---

# Tai Rosso

## DOC Colli Berici

### Vigneto Riveselle

---

Classificazione del Vino Rosso, DOC Colli Berici	<i>Wine Classification</i> <i>Red Wine, DOC Colli Berici</i>
Bottiglie prodotte annata <b>2015</b> 25000 (0,75lt)	<i>Bottles produced in <b>2015</b></i> <i>25000 (0,75lt)</i>
Vitigno Tai (Tocai) Rosso	<i>Varietals</i> <i>Tai (Tocai) Rosso</i>
Ubicazione Colli Berici Toara di Villaga, Vicenza	<i>Denomination Zone</i> <i>Colli Berici</i> <i>Toara di Villaga, Vicenza</i>
Esposizione Sud	<i>Vineyard Exposure</i> <i>South</i>
Altimetria 70 m s.l.m.	<i>Topographic Information</i> <i>70 m a.s.l.</i>
Terreno Sciolto, calcareo	<i>Soil</i> <i>Loamy, calcareous</i>
Sistema di allevamento Cortina Semplice	<i>Training System</i> <i>Short simple pruning</i>
Densità Viti 3500-6000 piante/ha	<i>Plants Density</i> <i>3500-6000 plants/ha</i>
Anno impianto 1961-2002	<i>Vineyards Planted</i> <i>1961-2002</i>
Resa 7000 Kg/ha	<i>Yield</i> <i>7000 Kg/ha</i>
Periodo vendemmia 16-24 Settembre	<i>Harvesting Date</i> <i>September 16-24th</i>
Fermentazione 28 °C, Acciaio	<i>Fermentation Process</i> <i>28 °C, Stainless steel</i>
Affinamento Acciaio	<i>Maturation</i> <i>Stainless steel</i>
Alcool 13% Estratto secco 25,3 g/l Zuccheri residui 1 g/l Acidità totale 5,1 g/l pH 3,49	<i>Alcohol Content 13%</i> <i>Dry Extract 25,3 g/l</i> <i>Sugar Residue 1 g/l</i> <i>Total Acidity 5,1 g/l</i> <i>pH 3,49</i>

---

# Tai Rosso

## DOC Colli Berici

### Vigneto Riveselle

---

Il Tai Rosso è il vino tipico dei Colli Berici. Dal vecchio vitigno Tocai Rosso (dal 2007 Tai Rosso), della famiglia della Grenache francese e del Cannonau sardo, forse importato nella zona dai canonici di Barbarano in contatto con i vescovi di Avignone nel dodicesimo secolo, si ottiene un vino fresco e leggero, da apprezzare in ogni stagione. Di colore rosso rubino, il vino presenta sentori di frutti di bosco (lampone, fragolina di bosco e ciliegia) e marcate note floreali, che lasciano spazio a una nota speziata. Vino di facile beva, al gusto presenta finezze gustative. Da bersi giovane, o dopo un invecchiamento di due o tre anni. Il tradizionale abbinamento è con il baccalà alla vicentina ma si accompagna benissimo con risotti, minestre di verdure e cereali o con salumi, soprattutto prosciutto e melone nel periodo estivo.

*Tai rosso is the typical wine of the Berici Hills. It is made from the Tocai Rosso grapes (called Tai Rosso since 2007), which belong to the families of French Grenache and Sardinian Cannonau. The grape was probably brought to the Berici hills by the priests of Barbarano who were in contact with the bishops of Avignon during the twelfth century. Tai Rosso grapes produce a fresh and light wine, perfect for every occasion. The wine has a pale ruby colour and aromas of wildberries, including raspberry and wild strawberries. It also has pronounced floral aromas, with a note of spice on the finish. The wine is easy to drink and best drunk young or after two or three years. Tai Rosso is traditionally paired with cod (stockfish) made in the style of Vicenza, but it can also be drunk with risotto, vegetable and grain soups, or with cold cuts, especially prosciutto and melon during summer.*



---

**Società Agricola**  
**Piovene Porto Godi Alessandro S.S.**  
via Villa 14 · 36021 Toara di Villaga · VI  
T. +39 0444 885142 · F. +39 0444 1783664  
[www.piovene.com](http://www.piovene.com) · [info@piovene.com](mailto:info@piovene.com)

---

