

---

# Tai Rosso

## DOC Colli Berici

### Thovara

---

Classificazione del Vino  
Rosso, DOC Colli Berici

*Wine Classification*  
*Red Wine, DOC Colli Berici*

Bottiglie prodotte annata **2013**  
4000 (0,75lt)

*Bottles produced in **2013***  
*4000 (0,75lt)*

Vitigno  
Tai (Tocai) Rosso

*Varietals*  
*Tai (Tocai) Rosso*

Ubicazione  
Colli Berici  
Toara di Villaga, Vicenza

*Denomination Zone*  
*Colli Berici*  
*Toara di Villaga, Vicenza*

Esposizione  
Sud

*Vineyard Exposure*  
*South*

Altimetria  
220 m s.l.m.

*Topographic Information*  
*220 m a.s.l.*

Terreno  
Argilloso, calcareo

*Soil*  
*Calcareous, clay*

Sistema di allevamento  
Cordone speronato

*Training System*  
*Spur pruning cordon*

Densità Viti  
6000 piante/ha

*Plants Density*  
*6000 plants/ha*

Anno impianto  
1999-2000

*Vineyards Planted*  
*1999-2000*

Resa  
4000 kg/ha

*Yield*  
*4000 kg/ha*

Periodo vendemmia  
15 Settembre

*Harvesting Date*  
*September 15th*

Fermentazione  
28 °C, Acciaio

*Fermentation Process*  
*28 °C, Stainless steel*

Affinamento  
15 mesi di tonneaux in rovere francese

*Maturation*  
*15 months in French oak tonneaux*

Alcool 15%  
Estratto secco 28,7 g/l  
Zuccheri residui 0,6 g/l  
Acidità totale 5,5 g/l  
pH 3,46

*Alcohol Content 15%*  
*Dry Extract 28,7 g/l*  
*Sugar Residue 0,6 g/l*  
*Total Acidity 5,5 g/l*  
*pH 3,46*

---

# Tai Rosso

## DOC Colli Berici

### Thovara

---

Il Thovara Rosso riserva viene ottenuto a partire da uve Tai Rosso selezionate e raccolte in vendemmia tardiva. La vinificazione si esegue in tini aperti con follatura manuale e macerazione di circa 10-15 giorni. Il vino viene invecchiato in barriques e tonneau di rovere francese di secondo passaggio per quindici-diciotto mesi. Ne deriva un vino di buona struttura e di grande eleganza, di colore rosso rubino intenso con marcati riflessi violacei, che rivela profumi di frutti rossi (lampone, ribes, ciliegia, marasca), torba, grafite e rose rosse appassite. Ben si adatta all'invecchiamento. Si consiglia un abbinamento con bolliti e brasati o con formaggi stagionati.

*The Thovara Rosso riserva is a reserve obtained from selected, late harvest Tai Rosso grapes. The vinification is done in open vats, the caps are punched down by hand and maceration lasts for about ten to fifteen days. The wine is aged in second-fill French oak barrels and tonneaux for fifteen to eighteen months. It is a structured and elegant wine, deep ruby in colour with thick purple tones. It has notes of wild berries (raspberry, red currant, cherry), peat, graphite and dried red rose petals. It is a wine suitable for ageing. We suggest drinking this wine with boiled meat, braised meat or aged cheese.*



---

**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)

---

