

TIAI · SEI40

VINO SPUMANTE BRUT



biodiversity



friend

Azienda verificata al protocollo
BiodiversityFriend®



VINI DA TERRE ESTREME
VINO SENZA FOSFORI NELLE FERRAMENTAZIONI

Mogliano Veneto 9/10 febbraio 2020

TIPO DI VINO: Spumante Brut metodo Martinotti

PRODUTTORE: TIAI Società Agricola Semplice

UVE: Negretta, Durella, Tiai, autoctone

ZONA DI PROD.: Alta Valpolicella - Molina di Fumane a 640 mt. s.l.m.

TERRENO: Calcareo

SISTEMA DI COLTIVAZIONE: Spalliera e piccola pergola 6.000 ceppi/ha

RESA PER ETTARO: 70 q/ha

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice di uve proprie raccolte a mano

RESA IN MOSTO: 55%

FERMENTAZIONE: In recipienti di acciaio inox termocondizionati per 30 gg a temperatura controllata tra 18°C e 22°C

SPUMANTIZZAZIONE: Riposo in cantina in vasche inox alla temperatura costante di 12°C; passato alla spumantizzazione in autoclave per 6 mesi consentendo la piena fusione dei lieviti di rifermentazione e la relativa lisi con le fecce nobili

ALCOL: 11,5% vol.

FORMATO BOTTIGLIA: 0,750 L - 1,5 L

ASPETTO: "Perlage" fine e persistente

COLORE: Brillante, chiaro, con leggero velo verdognolo

PROFUMO: Floreale di margherite, iris, menta fredda, piccoli frutti come fragoline e corniole; persistente, fresco ed insinuante

GUSTO: Bollicina piccolissima ed elegante, persistente, centrale e generosa; esplosiva la mineralità in presenza di acidità naturale superiore (negretta); finale lungo, persistente con una religiosa e gratificante pulizia del palato

ABBINAMENTO: Aperitivo e vino a tutto pasto

SERVIZIO: Tra gli 8° e i 10°C stappato al momento e servito nel giusto bicchiere

TIAI Società Agricola Semplice - Loc. Scarioti, 1 - 37022 Fumane (VR)
+39 328 69 68 882 - enrico@tiai.it - agricolatiai@pec.it - www.tiai.it
C.F./P.Iva 04616310233



[instagram.com/vini_tiai/](https://www.instagram.com/vini_tiai/)

[facebook.com/vinitiai/](https://www.facebook.com/vinitiai/)

