

# CANTINA TÀIA

## *Il Rosso*

### Vendemmia 2022

Annata caratterizzata da alte temperature e scarsa piovosità. Un'abbondante pioggia di fine luglio, la collocazione dei vigneti in alta collina ed una vendemmia precoce hanno permesso di ottenere uve di buona gradazione zuccherina, ben mature e senza stress idrico.

### Denominazione: Vino Rosso

**Vitigno:** Pinot Nero e Barbera

**Anno di impianto:** 2004 per il Pinot Nero e 2002 per la Barbera

**Altitudine:** 436 m s.l.m. per il Pinot Nero e 314 m s.l.m. per il Barbera

**Esposizione:** Nord-Ovest per il Pinot Nero e Sud-Ovest per la Barbera

**Tipologia di terreno:** Calcereo argilloso per il Pinot Nero, prevalentemente argilloso per la Barbera

**Allevamento:** Controspalliera

**Vendemmia:** Uve raccolte a mano in cassette da 20 kg la terza settimana di settembre

**Winemaker:** Nicola Biasi

### Vinificazione

Separate e dedicate per i due vitigni. Il Pinot Nero fermenta quasi in riduzione con leggeri rimontaggi per non estrarre troppo ed esaltare la sua eleganza. La macerazione dura quasi 20 giorni.

Diverso per la Barbera dove con rimontaggi più frequenti e alcuni delestage si cerca la massima estrazione dalle bucce di questo vitigno. Macerazione di due settimane.

Dopo la svinatura i due vini vengono uniti per affinare in cemento già assemblati ed esaltare così le caratteristiche di entrambi.

### Caratteristiche organolettiche

Grandi protagonisti del nostro territorio, Pinot Nero e Barbera ci regalano un vino di un colore rosso rubino intenso, al naso prevalgono sentori di ribes nero, lampone e viola, rabarbaro e un cenno di liquirizia. Il Pinot Nero ci regala un sorso dal tannino setoso e poco invadente accompagnato dalla giusta freschezza data dalla Barbera. Un vino dotato di grande eleganza.

### Abbinamenti

Ottimo da sorseggiare con un risotto alla milanese, accompagnato dal suo immancabile ossobuco.

### Dati analitici:

Alcool: 12,50 %

Zuccheri: 1 gr/l

Acidità totale: 6 gr/l

pH: 3,50



*Stefania  
Scarabelli*