

Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Veneto | A Mi Manera

Tai Anfora

Veneto igt

Proprietà	Carlo Bigai
Vitivinicoltura	Convenzionale
Ettari	9
BTG prodotte	55.000



TAI ANFORA

Vino bianco

Codice 69430

Annata 2022

Tipologia Bianco fermo

Colore Bianco

Territorio Lison

Vitigni Friulano

Sostenibilità Convenzionale

Vitigni Friulano 100%

Vinificazione Fermentazione spontanea a temperatura controllata con macerazione di 24 ore sulle bucce.

Suolo Argilloso calcareo

Abbinamento Piatti di pesce e crostacei, piatti della cucina orientale e in particolare thailandese, nonché carni bianche

Vista Giallo paglierino con riflessi dorati

Olfatto Sentori di mandorla ed erbe officinali

Gusto Morbido e di grande sapidità

Affinamento Terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato in anfore di terracotta lavorate a mano. Il materiale poroso porta a una forte interazione del liquido in esso contenuto con l'atmosfera esterna, portando a un incremento del processo di maturazione.

Sistema di allevamento Guyot e Sylvoz

Resa per ettaro 80 q.li/ha

Tipologia lieviti Indigeni

Temperatura di servizio 10°-12°