

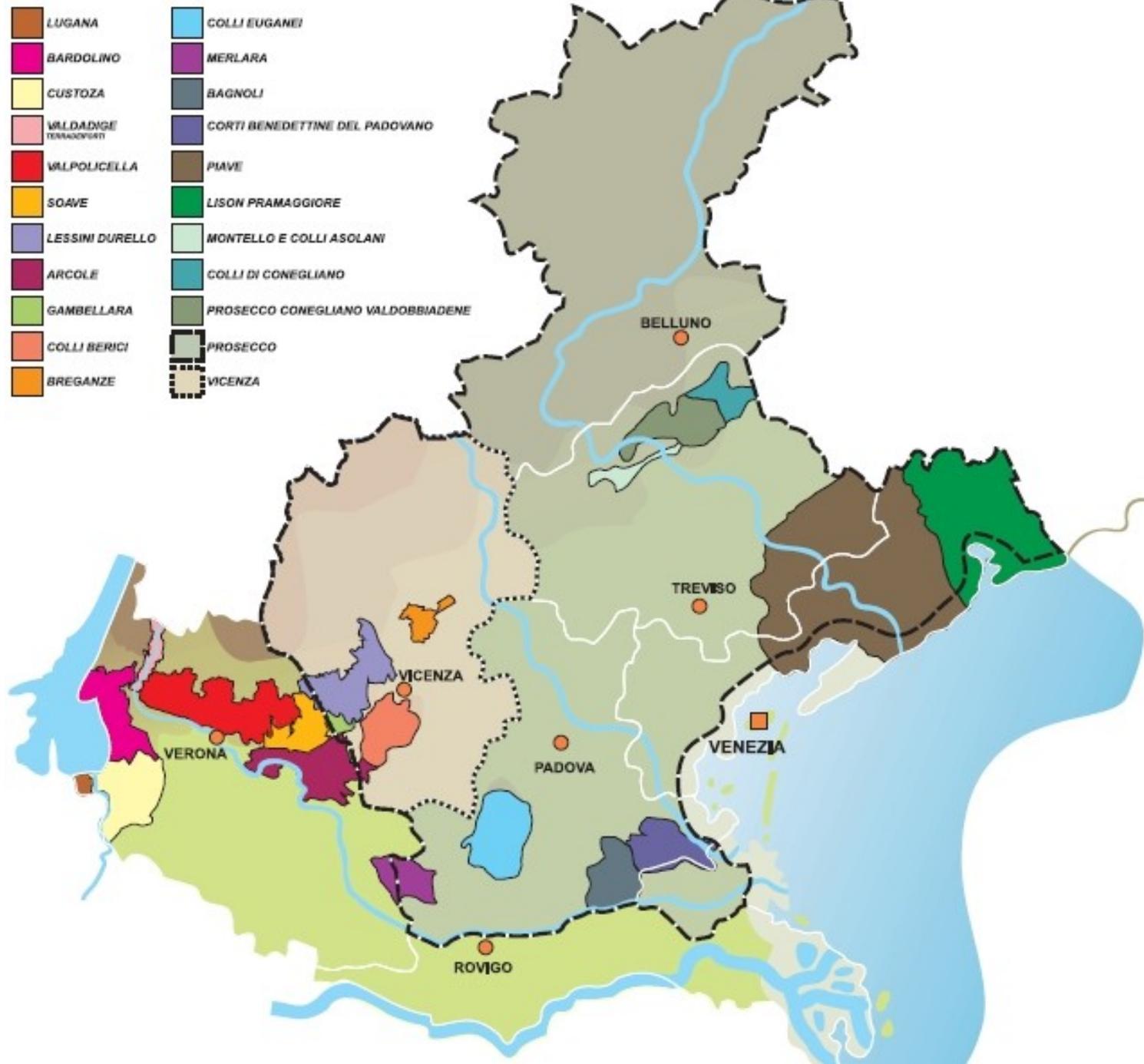
Il Tai Rosso nei Colli Berici





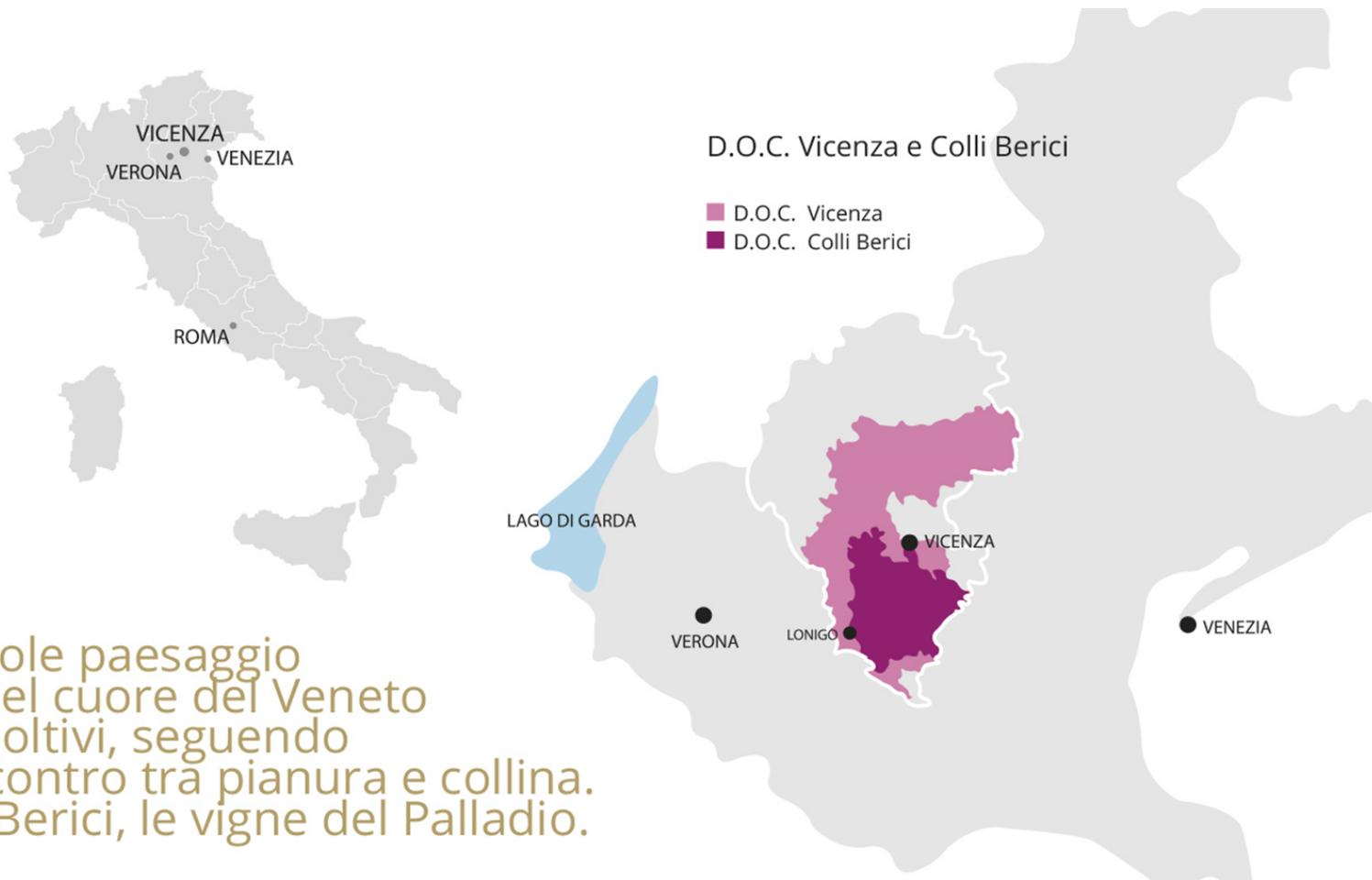
Il Tai Rosso







I Colli Berici e la DOC Vicenza



Un incantevole paesaggio si estende nel cuore del Veneto tra vigne e coltivi, seguendo la linea d'incontro tra pianura e collina. Sono i Colli Berici, le vigne del Palladio.

Tutti i numeri della DOC Colli Berici



1 CONSORZIO DI TUTELA

50 IMBOTTIGLIATORI

850 VITICOLTORI

702 ETTARI DI VIGNETO

1.720.000 BOTTIGLIE DI COLLI BERICI DOC

180.000 BOTTIGLIE DI TAI ROSSO DOC COLLI BERICI



Arzignano

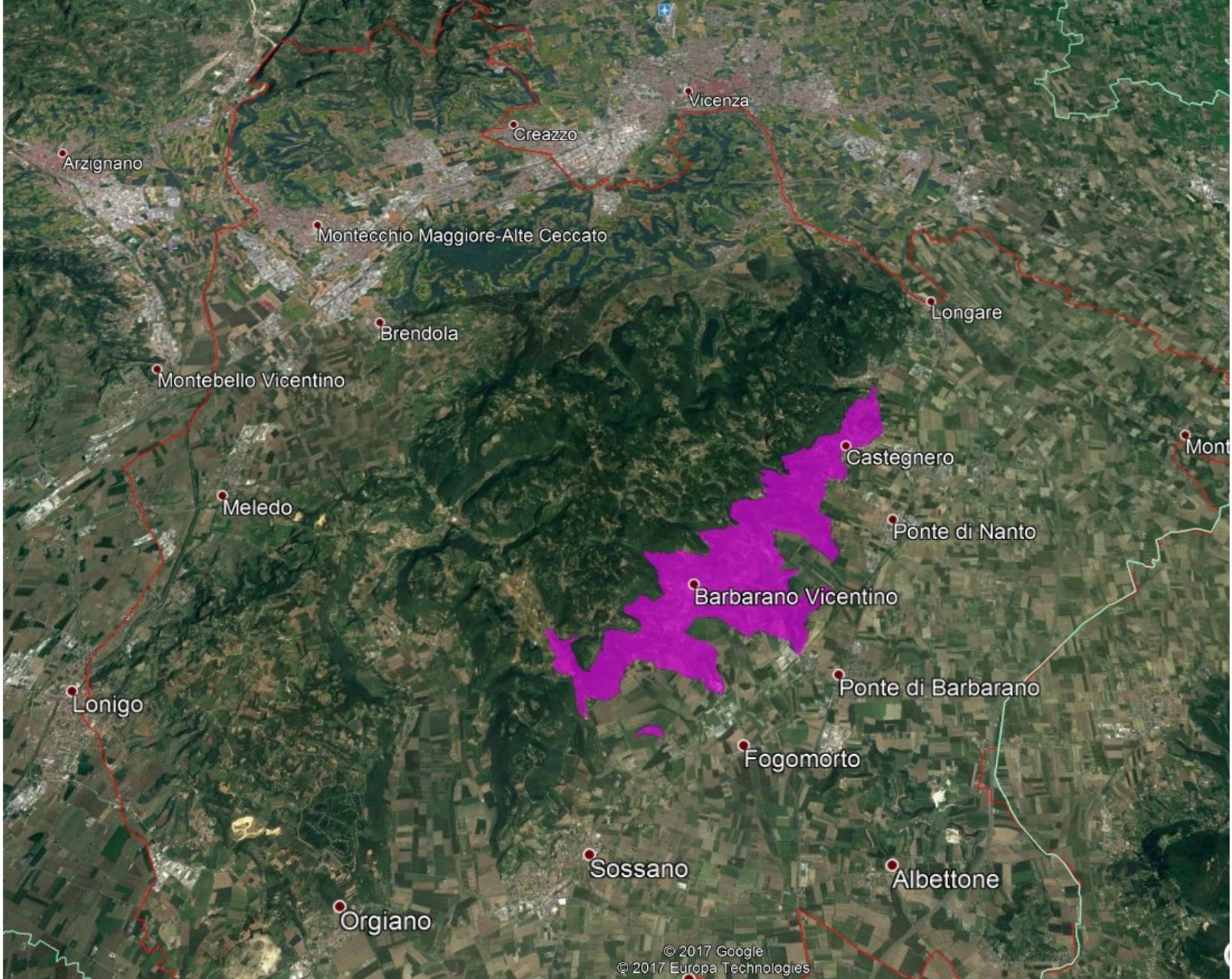
Vicenza

Montecchio Maggiore-Alte Ceccato

Lonigo

Cologna Veneta

Bonifacio



Arzignano

Creazzo

Vicenza

Montebello Maggiore-Alte Ceccato

Brendola

Longare

Montebello Vicentino

Meledo

Castegnero

Montebelluna

Ponte di Nanto

Barbarano Vicentino

Lonigo

Ponte di Barbarano

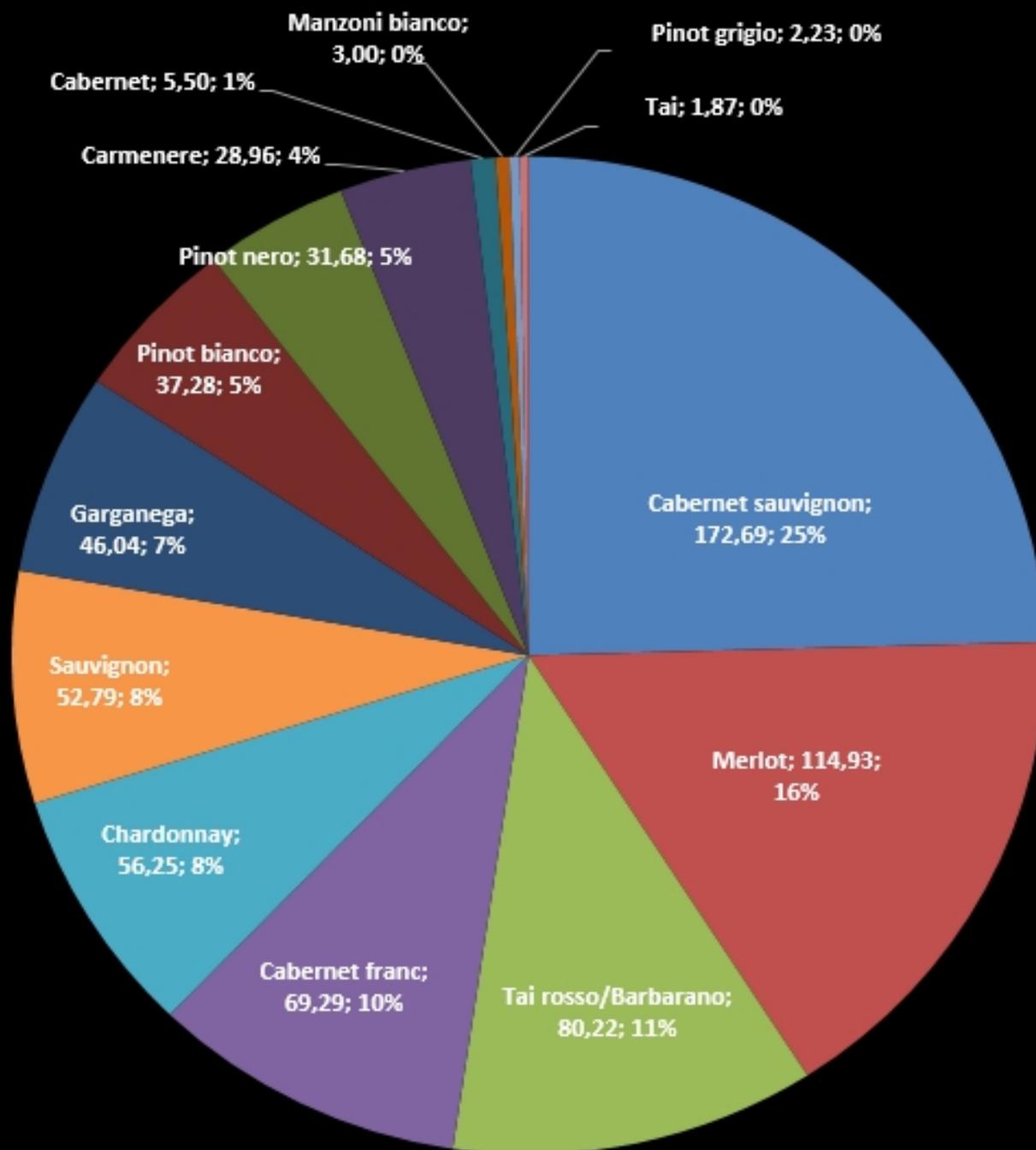
Fogomorto

Sossano

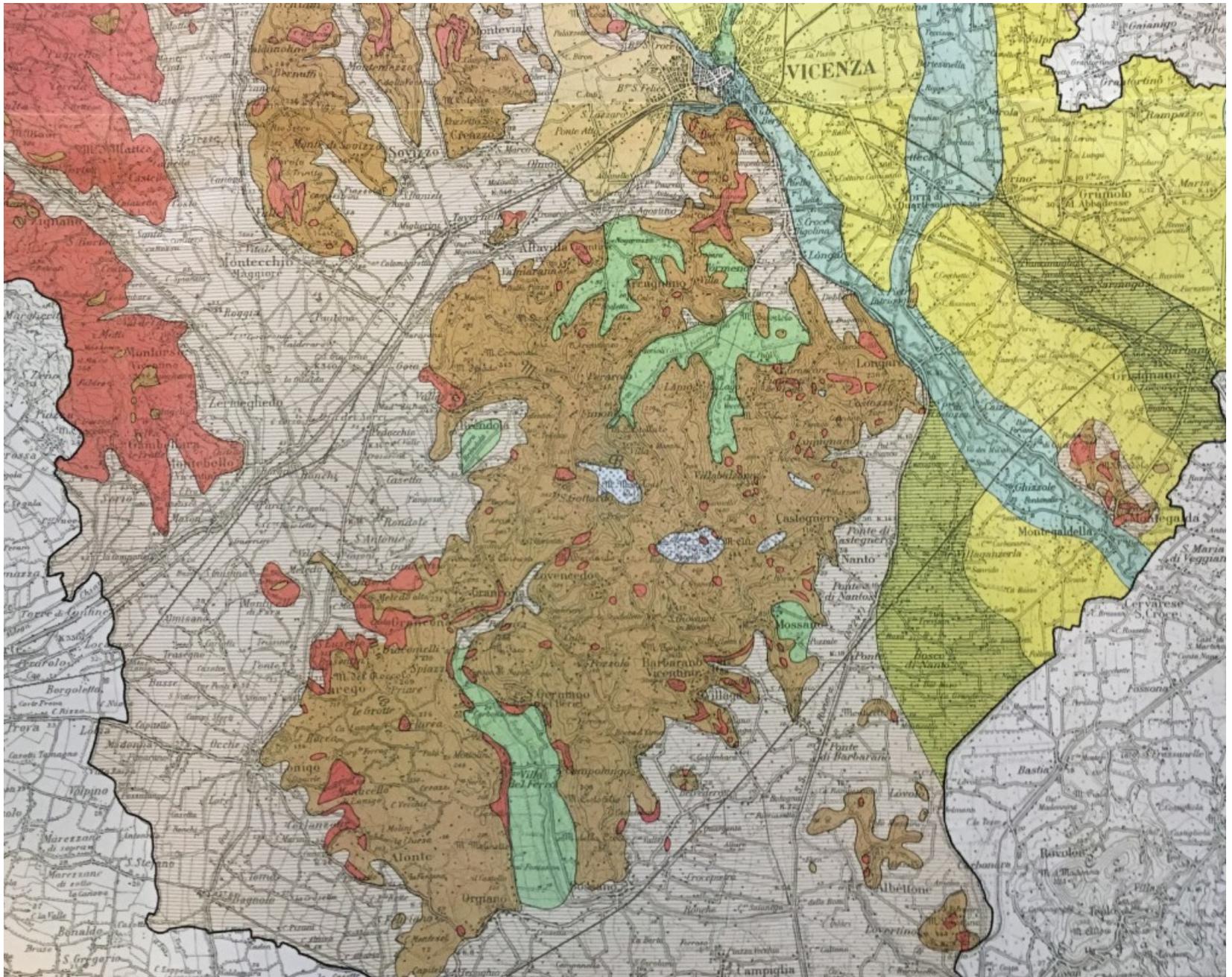
Albettono

Orgiano

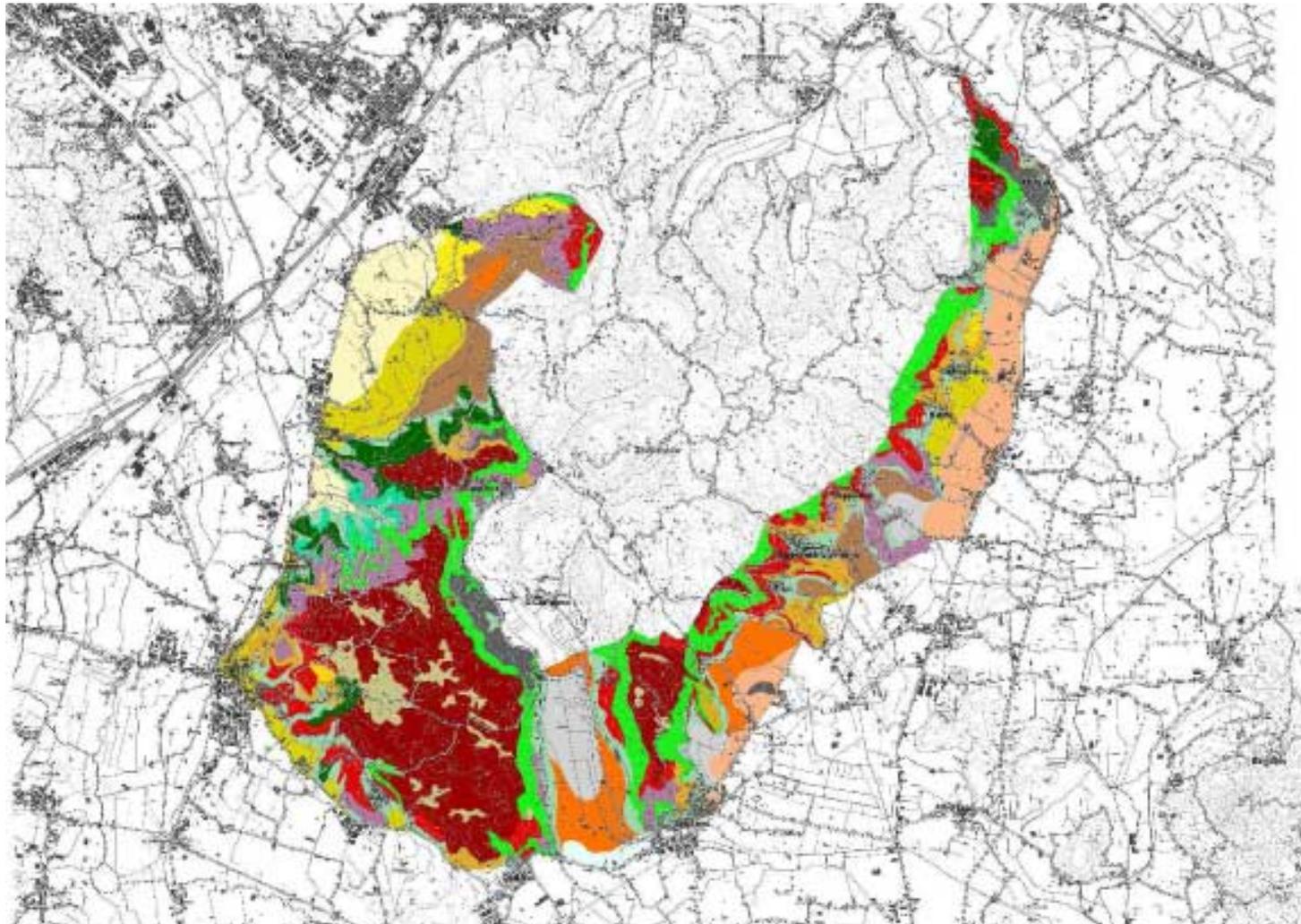
Superficie vitata in ha Colli Berici



I suoli dei Colli Berici



The soils



Decreti di origine comunitaria e norme complesse da elaborare (colture a rotazione) (14-20%)

CPN1/GAS1

Terreni collinari da medio a medio-alta fertilità (10-15%)
 Vigneti (viti e uva), con presenza di fruttiferi arbori di medio e medio-alta fertilità (10-15%)

VLG1/RIS1

Vigneti (viti e uva), su terreni medio-alti a medio (10-20%)

CRA1

Vigneti (viti e uva) su terreni medio-alti a medio (10-20%)

RIS1/CTL1

Terreni collinari da medio-alta a medio-alta fertilità (10-15%)
 su terreni medio-alti a medio (10-20%)

BEE1/VLG1

Vigneti (viti e uva) su terreni medio-alti a medio (10-20%)
 su terreni medio-alti a medio (10-20%)

CRA1/VLG1/BEE1

Vigneti di recente con le piante all'ombra di alberi (viti e uva) su terreni medio-alti a medio (10-20%)
 su terreni medio-alti a medio (10-20%)

GLT1

Terreni collinari prevalentemente su rocce magre (viti e uva) su terreni medio-alti a medio (10-20%)

MED1/TLL1

Vigneti (viti e uva) su terreni medio-alti a medio (10-20%)
 su terreni medio-alti a medio (10-20%)

MED2/TLL2

Terreni collinari prevalentemente su rocce magre (viti e uva) su terreni medio-alti a medio (10-20%)
 su terreni medio-alti a medio (10-20%)

PARURA ALLIUM OIALE

Terreni collinari prevalentemente su rocce magre (viti e uva) su terreni medio-alti a medio (10-20%)
 su terreni medio-alti a medio (10-20%)

CMN1

Terreni collinari prevalentemente su rocce magre (viti e uva) su terreni medio-alti a medio (10-20%)
 su terreni medio-alti a medio (10-20%)

MBI1

COA1

FER1

Are più fertili (10-15%)
 su terreni medio-alti a medio (10-20%)
 su terreni medio-alti a medio (10-20%)
 su terreni medio-alti a medio (10-20%)
 su terreni medio-alti a medio (10-20%)

		Nanto	Vicenza
anidride carbonica	CO ₂	35,60	42,20
biossido di silicio	SiO ₂	9,60	1,15
ossido di calcio	CaO	44,15	53,70
ossido di magnesio	MgO	0,60	0,70
allumina	Al ₂ O ₃	4,25	1,55
ossido ferrico	Fe ₂ O ₃	4,10	0,65
ossido di sodio	Na ₂ O	1,05	0,15
ossido di potassio	K ₂ O	0,57	0,10



Pietra di Vicenza



Pietra di Nanto



Tai Rosso

	HI bottled				
	2012	2013	2014	2015	2016
Barbarano	196	219	218	189	201
Tai rosso	2.250	1.527	1.219	1.135	1.312







Colli Berici DOC Tai Rosso “Montemitorio” 2016

- Dal Maso -

- Area di produzione: area collinare di Lonigo e Alonte
- Suoli: tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare
- Bottiglie prodotte: 15.000
- Altitudine: 140 mt slm
- Densità: 6.000 ceppi/ha
- Forma di allevamento: guyot
- Varietà: 100% tai rosso
- Vinificazione: i grappoli vengono diraspatis e fatti fermentare e macerare per 7 giorni in tini da 50 Hl aperti con 4 follature giornaliere. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata di circa 26-27°C.
- Maturazione: 12 mesi in vasche di cemento e acciaio.
- Alcol: 13,7 %;
- Acidità: 5,90 ‰



Annata 2016

Bianchi ★★☆☆

Rossi ★★☆☆

- Dal punto di vista pluviometrico l'inverno 2015/2016 non è stato particolarmente ricco, ad esclusione del mese di febbraio, con temperature al di sopra della media storica. La stagione ha fatto registrare un avvio ottimale della fase vegetativa per la maggior parte delle varietà coltivate nei Colli Berici, con un germogliamento in anticipo di qualche giorno. La situazione meteorologica si è mantenuta ottimale fino a maggio. In giugno la fioritura ha invece risentito delle temperature notevolmente al di sotto della media e dell'elevata piovosità nelle prime due settimane del mese, causando acinellature (che hanno influenzato la conformazione dei futuri grappoli), oltre a problemi di oidio e peronospora in alcuni areali.
- L'andamento in luglio è stato invece caratterizzato da temperature nella media, ma anche da un'assenza completa di piogge, consentendo il superamento dei problemi sanitari primaverili.
- Le precipitazioni hanno ripreso a manifestarsi dai primi di agosto, accompagnando il vigneto verso una maturazione ottimale.
- Buone le escursioni termiche tra il giorno e la notte, soprattutto per quanto riguarda le varietà più tardive, che hanno favorito i precursori aromatici floreali.
- L'annata non ha fatto registrare fenomeni grandinigeni.
- Dal punto di vista del quadro compositivo delle uve, le varietà a bacca rossa si sono distinte per un'ottimale maturazione polifenolica e per il buon equilibrio zuccheri/acidità, anche grazie alle produzioni contenute.
- Per quanto riguarda le varietà a bacca bianca, il quadro analitico delle uve in vinificazione è stato confermato dai vini immessi al consumo, che si sono distinti per sapidità e note fruttate.



Marona

Lonigo

Preon

Case Molle

Monticello

Stamborso











Colli Berici DOC Tai Rosso 2015 - Gianni Tessari -

- Area di produzione: Sarego, Buso della Giaretta
- Suoli: calcarei/argillosi
- Bottiglie prodotte: 10.000
- Altitudine: 220 mt slm
- Densità: 7.700 ceppi/ha
- Forma di allevamento: guyot
- Varietà: 100% tai rosso
- Vinificazione: Fermentazione in acciaio per circa 10 giorni a temperatura controllata di 20-25°C
- Maturazione: in botte di rovere di 40hl per 12 mesi
- Alcol: 12,5 %;
- Acidità: 5,50 ‰



Annata 2015

Bianchi ★★

Rossi ★★

- L'inverno 2014/2015, con temperature miti e sensibilmente al di sopra della media storica, non ha dato completo riposo alla vite, che in primavera si è presentata con una bassa energia di ripresa vegetativa.
- In primavera nei Colli Berici il germogliamento è iniziato in anticipo di qualche giorno, mentre la fioritura è iniziata nella prima settimana di giugno, mese che ha fatto registrare temperature ottimali e precipitazioni non particolarmente abbondanti.
- Da giugno le alte temperature hanno iniziato a sottoporre i vigneti a forti stress termici. L'andamento caldo e siccitoso è proseguito in luglio e agosto, mesi caratterizzati da temperature costantemente al di sopra della media, con ondate di calore ben oltre i dati storici e con quasi totale assenza di precipitazioni. Lo stress idrico si è protratto fino alla fine di agosto, con valori termici elevati, in particolar modo per quanto riguarda le temperature minime.
- Da fine agosto si sono manifestate le precipitazioni accompagnando il vigneto verso una maturazione completa.
- Se da un lato questa situazione ha consentito una ottimale gestione fitosanitaria, con trattamenti ai minimi storici, d'altro canto il perdurare delle alte temperature ha rallentato la normale attività fotosintetica e vegetativa. Le elevate temperature diurne hanno infatti costretto la pianta a chiudere gli stomi già alle prime ore del mattino per ridurre la dispersione di acqua.
- Le uve a bacca bianca hanno dato vita a vini sostanzialmente più sapidi e meno aciduli. Per quanto riguarda le varietà a bacca rossa, l'andamento stagionale ha condotto verso vini più fruttati che floreali al naso, perfettamente maturi dal punto di vista polifenolico.



Monticello

Pederiva

Castelletto

Spiazzo

Sarego

San Germano dei Ber...

Carbonarola

Monticello

Villa de...









***GRAZIE PER
LA VOSTRA ATTENZIONE***