

Dal Maso snc

Selva di Montebello (VI)

Tai Rosso DOC Colli Berici “Colpizzarda” 2015

- Area di produzione: Lonigo, nel cuore della zona Doc Colli Berici
- Suoli: tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare
- Numero di bottiglie prodotte: 7.000
- Densità: 6.000 viti/ha
- Varietà: 100% Tai Rosso
- Vinificazione: I grappoli vengono diraspati e fatti fermentare e macerare per circa 12 giorni in tini da 50 HI aperti con 6 follature giornaliere. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata di circa 26-28°C.
- Maturazione: 16 mesi in barrique di rovere, affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.
- Alcol: 15,3 %;
- Acidità totale: 6.00 g/l
- Zuccheri residui: 3.9 g/l



Dal Maso snc

Selva di Montebello (VI)

Merlot DOC Colli Berici "Casara Roveri" 2015

- Area di produzione: Alonte, nel cuore della zona Doc Colli Berici
- Suoli: tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare
- Numero di bottiglie prodotte: 5.000
- Densità: 6.000 viti/ha
- Varietà: 100% Merlot
- Vinificazione: I grappoli vengono diraspati e fatti fermentare e macerare per 12 giorni in tini da 50 HI aperti con 6 follature giornaliere. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata di circa 27-28°C.
- Maturazione: 18 mesi in barrique di rovere Allier, Never, Limousin e Tronçais. Affinamento in bottiglia di circa 6 mesi.
- Alcol: 15,72 %;
- Acidità totale: 6.6 g/l
- Zuccheri residui: 3.4 g/l



Dal Maso snc

Selva di Montebello (VI)

Tai Rosso DOC Colli Berici "Montemitorio" 2016

- Area di produzione: Lonigo ed Alonte
- Suoli: tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare
- Numero di bottiglie prodotte: 15.000
- Densità: 6.000 viti/ha
- Varietà: 100% Tai Rosso
- Vinificazione: I grappoli vengono diraspatis e fatti fermentare e macerare per 7 giorni in tini da 50 HI 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 totale: 5.9 g/l
- Zuccheri residui: 5.8 g/l



Dal Maso snc

Selva di Montebello (VI)

Colli Berici DOC Rosso “Terra dei Rovi” 2015

- Area di produzione: Alonte, nel cuore della zona Doc Colli Berici
- Suoli: tessitura franco argillosa, con medio alto contenuto di calcare
- Numero di bottiglie prodotte: 3.000
- Densità: 6.000 viti/ha
- Varietà: 50% Merlot – 40% Tai Rosso – 10% Cabernet Sauvignon
- Vinificazione: I grappoli vengono diraspatis e fatti fermentare e macerare per 15 giorni in tini da 50 HI aperti con 6 follature giornaliere. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata di circa 27-28°C.
- Maturazione: 15 mesi in barrique di rovere Never, Limousin e Tronçais. Affinamento in bottiglia di circa 5 mesi.
- Alcol: 15,60 %;
- Acidità totale: 5.7 g/l
- Zuccheri residui: 3.8 g/l

