



Corte Bacaro®

TAI VENETO ORIENTALE IGT

Denominazione:	TAI IGT
Vitigno:	100% TAI
Tessitura del suolo:	Limoso - argilloso di origine alluvionale
Sistema di allevamento:	Sylvoz, doppia cappuccina
Densità viti per ettaro:	3500 - 4000
Epoca di vendemmia:	Seconda settimana di settembre
Vinificazione:	in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Affinamento:	Stoccaggio in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Dopo il terzo travaso si procede continui rimontaggi mantenendo il vino a contatto con la feccia nobile, per un periodo che varia dai 4 ai 6 mesi.
Residuo zuccherino:	4,2 gr. lt.
Gradazione alcolica:	12,5% vol.
Colore:	Giallo paglierino.
Aroma:	Ricorda molto un bouquet di fiori bianchi di campo.
Sapore:	Tipico gusto di mandorla, che rimane sospeso, delicatamente percettibile.
Temperatura di servizio suggerita:	14 °C
Affinità gastronomiche:	Si accompagna ad antipasti magri, primi piatti leggeri e pesce.



Società Agricola Corte Bacaro
di Bellia & C. ss

Via Santa Elisabetta 49, 30026 Summaga di Portogruaro (VE) – Tel (+39) 0421 1885794
c.bacaro@libero.it - www.cortebacaro-vini.it