

## LINEA AUGUSTA



# TAZZELENGHE

IGT TREVENEZIE

### Note tecniche

---

- **COLORE** Amaranto tendente al viola.
- **OLFATTO** Nella sua complessità emergono note di liquirizia, tabacco e noci. Sul finale sentori di caffè e tamarindo.
- **GUSTO** Intrigante, deciso ed avvolgente. Vino di forte impatto e lunga persistenza.

### Abbinamenti

---

La sua forte personalità lo abbina perfettamente a piatti a base di selvaggina, carni succulenti e formaggi molto saporiti.

### Uve

---

Autoctone di Tazzelenghe.

### Vinificazione

---

Dopo la raccolta, i grappoli vengono diraspatis e gli acini pigiati leggermente. Il mosto ottenuto, assieme alle bucce viene trasferito nei vasi vinari dove a temperatura controllata comincia la fermentazione alcolica. Dopo almeno 15 giorni di macerazione avviene la svinatura, quindi il vino viene fatto riposare fino all'imbottigliamento in barriques di secondo passaggio e tonneaux.

- **SUPERFICIE VIGNETO** Ha 0,5
- **FORMA DI ALLEVAMENTO** Doppio guyot
- **SESTO D'IMPIANTO** 2,70 mt. x 0,9 mt.
- **ANNO D'IMPIANTO** INVERNO 1994
- **CONDIZIONE DEL TERRENO** Inerbito

Giacitura in pianura con orientamento dei filari nord-sud ed esposizione ottimale est-ovest. Natura del terreno franco-argillosa.

---

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 20°C