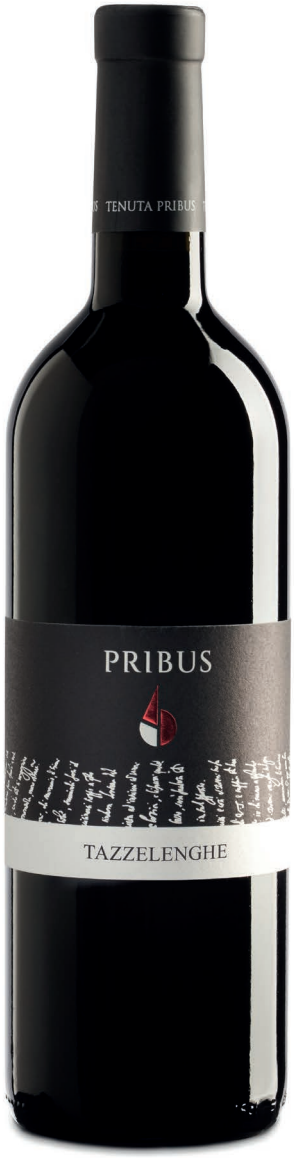
PRIBUS
SINCE 1681

LINEA AUGUSTA



TAZZELENGHE

IGT TREVENEZIE

Technische Hinweise

- **FARBE** Amaranth neigt zu Violett.
- **DUFT** In seiner Komplexität zeigen sich Noten von Lakritz, Tabak und Nüssen. Ein Hauch von Kaffee im Abgang.
- **GESCHMACK** Intensiv und umhüllend. Wein von starker Wirkung und langer Persistenz.

Genussempfehlung

Angesichts der Bedeutung der Tannine ist er ein Wein, der gut zu allen Arten von Wild und rotem Fleisch passt. Hervorragend am Ende einer Mahlzeit mit sehr alten Käsesorten.

Rebsorte

Einheimische Rebsorten von Tazzelenghe.

Ausbau

Nach der Ernte werden die Trauben entrappt und die Beeren leicht gequetscht. Der gewonnene Most wird zusammen mit den Schalen in Weinfässer gefüllt, wo die alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur beginnt. Nach einer mindestens 15-tägigen Maischegärung wird der Wein abgefüllt und ruht dann bis zur Abfüllung in Barriques und Tonneaux der zweiten Lage.

- **WEINBERGSFLÄCHE** Ha 0.5
- **REBERZIEHUNGSSYSTEM** Doppelter Guyot
- **PFLANZDICHTE** 2.70 m x 0.9 m
- **JAHR DER ANPFLANZUNG** WINTER 1994
- **BODENBESCHAFFENHEIT** Krautig

Tieflandlage mit Nord-Süd-Ausrichtung der Reihen und optimaler Ost-West-Exposition. Natur des Bodens lehmig-tonig.

TRINKTEMPERATUR 20°C

Tenuta Pribus S.A.R.L. — *Località Antonini 4 - 33050 BAGNARIA ARSA (UD)*
T +39 0432 923 670 — info@tenutapribus.it
www.tenutapribus.it