

 **MOSOLE**

**TAI**

2023



Il cambio del nome non ha smorzato l'interesse verso questo vitigno territoriale così forte di personalità che il suo aroma conquista il naso e la sua beva entusiasma come pochi altri vini.

---

**Vitigno:** Tai 100%

---

**Terreno:** di origine dolomitica una composizione di argilla e calcare

---

**Zona Vinicola:** Veneto Orientale

---

**Esposizione:** Est - Ovest

---

**Altitudine:** 6 metri sopra il livello del mare

---

**Classificazione del vino:** DOC Venezia

---

**Metodo di coltivazione:** Guyot con 5.500 ceppi per ettaro

---

**Età media dei vigneti:** 13 anni

---

**Vendemmia:** metà settembre

---

**Metodo di vinificazione:** pressatura soffice al 100%

---

**Fermentazione:** con lieviti selezionati e controllo temperatura di fermentazione a 17 °C

---

**Maturazione ed invecchiamento:** sui propri lieviti in vasche di acciaio inox per 6 mesi

---

**Evoluzione nel tempo:** dipende dall'annata, in genere la maturità ideale avviene nel 1°-2° anno

---

**Gradazione alcolica:** 13,5%

---

**Acidità:** 5 g/l

---

**Zucchero residuo:** 2,2 g/l

---

**Temperatura di servizio:** 10 - 12 °C

---

**Bicchieri di servizio:** calice da bianco

---

**Caratteristiche:** ha un colore giallo paglierino. Ricorda frutta di polpa bianca, mandorla verde con note floreali. Deciso in bocca, sapido, di buon corpo.