

in Sintesi

Il Tocai rosso, oggi rinominato in Tai, è una rara varietà autoctona vicentina, strettamente imparentata con la Garnaccia spagnola. Il vino che ne ricava Piovene Porto Godi, è forse la sua migliore espressione, con profumi floreali di rosa e viola, fruttati di fragola e lampone, erbacei e speziati. A tavola, poi, mostra una versatilità fuori dal comune. **Buona degustazione!**



IN SHORT

Red Tocai, nowadays renowned as Tai, is a local variety of Vicenza. It is rather rare, and it is strictly related with the Spanish Garnaccia. The wine that Piovene Porto Godi obtains from it, is probably its best expression, with floral perfumes of rose and violet and fruity flavours of strawberry and raspberry, but also with grass and spiced fragrance. On the table, it shows an extraordinary versatility. Enjoy it!

IL VINO

VISTA Ha un bellissimo colore rubino chiaro con riflessi cerasuoli, luminoso e limpido; nel calice scorre agile.

OLFATTO Apre i suoi profumi su toni floreali di rosa selvatica e violetta, con un fruttato molto fragrante di fragola e lampone; molto fresco, poi, il tocco vegetale quasi erbaceo, con una bella speziatura a tratti piccante ed un ricordo di eucalipto.

GUSTO Il sapore è fortemente fragrante e immediato, con note di aromi floreali che la stuzzicante acidità tende ad accentuare e con una componente speziata, dal vago ricordo di pepe e chiodo di garofano. La tannicità è sottile.

THE WINE

The wine has a beautiful, very light ruby red colour, with a moderate consistency.

It opens its bouquet with flowery tones, wild rose and violet, with fragrant notes of strawberries and raspberries. It is very fresh, and then it appears a grassy touch, with a nice spice and a memory of eucalyptus.

The flavour is fragrant and immediate. It comes along with flowers hints exalted by the acidity, together with the tones of pepper and cloves. The tannins are thin.

www.vinoparlante.it

A TAVOLA

ABBINAMENTI Accompagna gli spuntini a base di salumi e formaggi, ottimo anche con i primi piatti con salse a base di pomodoro e anche con qualche secondo piatto di carni bianche come i petti di pollo con rigaglie.

SERVIZIO Stappare la bottiglia al momento e servire a circa 14-16° C, secondo la stagione, utilizzando calici a tulipano di media capacità e arieggiando solo al momento della mescolata.

CONSERVAZIONE È un vino da consumare giovane, quando il suo carattere è vivo e fresco, anche se potrebbe facilmente resistere un paio d'anni.

AT THE TABLE

It's good with cheese or cold meat snacks, excellent also with first courses with tomato sauce and with some white meat main course such as chicken breast with giblets.

Open the bottle on the moment and serve at 14-16°C, according to the season. Use medium tulip wine glasses and air the wine just after pouring.

This wine is better young, when its character is live and fresh, even if it could resist for a couple of years.

IL VITIGNO

TAI ROSSO ETIMOLOGIA DEL NOME E ORIGINI STORICHE

Chiamato **Tocai Rosso** fino al 2007, è stato ribattezzato **Tai Rosso** per differenziare il nome del vitigno dall'omonimo vino bianco ungherese. Studi effettuati in anni recenti hanno dimostrato inoltre la stretta parentela di questa uva con il Grenache francese e il Cannonau Sardo.

DIFFUSIONE In Veneto questo vitigno è diffuso quasi esclusivamente nella provincia di Vicenza, dove viene chiamato anche **Barbarano**, comune nella zona di produzione dei Colli Berici.

THE GRAPE VARIETY: TAI ROSSO

It was called Tocai Rosso until 2007, it was renamed Tai Rosso to differentiate it from the homonym Hungarian white wine. Recent studies showed its affinity with the French variety Grenache and the Sardinian variety Cannonau.

In Veneto it is cultivated exclusively in the province of Vicenza, where it is also known as Barbarano, that is the name of a town in the area of wine production of Colli Berici.



IL TERRITORIO

L'azienda si trova nella parte più a sud dei Colli Berici.

Riveselle è il nome della collina dove si trovano i vigneti da cui provengono le uve per questo vino. Terreni calcarei-argillosi che arrivano fino ad un'altezza di 240 metri sul livello del mare.

THE TERRITORY

The farm is in the most southerly zone of Colli Berici (DOCC).

Riveselle is the name of the hill, where the grapes for this wine come from. The soil is chalky-clay and the vineyards reach 240 meters above the sea level.



IL PROGETTO

il vino italiano si racconta

VINO PARLANTE® è un marchio che identifica una selezione di **vini di qualità** realizzati da produttori scelti per la **volontà di raccontarsi** ai consumatori, per l'impegno nella **valorizzazione del territorio** e per il **corretto rapporto qualità prezzo**.

TALKING WINE® - The Italian wine talks to you

VINO PARLANTE® is a brand that identifies a selection of quality wines by producers chosen for the wish to tell their own story, for their care in enhancing their region and for the right price quality ratio.

a cura di
a project by



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.

www.vinoparlante.it

STRAPPA QUI
TEAR OFFvino
parlante

COLLI BERICI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

V.Q.P.R.D.

TAI ROSSO

2008

*Imbottigliato
all'origine da*

SOCIETÀ AGRICOLA

PIOVENE PORTO GODI ALESSANDRO S.S.
TOARA DI VILLAGA - VICENZA - ITALIA

www.piovene.com

13%vol

0,750 l.e

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE - BEVAT SULFIETEN

L'ANNATA

La primavera e l'inizio dell'estate 2008 nei Colli Berici è stata abbastanza piovosa. Le piante non hanno quindi avuto problemi di carenza d'acqua per la loro crescita. Da Luglio è tornato il bel tempo, che ha accompagnato la maturazione delle uve fino alla fine di Settembre e inizio Ottobre, quando sono state vendemmiate.

THE YEAR *The spring and the beginning of the summer 2008 was rainy in Colli Berici so the vines had not problems and grew with a large water reserve. The days became sunny and bright from July to the end of September and the beginning of October, when the grapes were picked up.*



LA VINIFICAZIONE

UVAGGIO 100% Tai Rosso

MACERAZIONE E FERMENTAZIONE Le uve, raccolte a mano, vengono pigiate e private del raspo, poi sottoposte a macerazione per una settimana. La macerazione e la fermentazione avvengono in tini di acciaio inox aperti per effettuare la follatura (pigiatura delicata del "cappello" di bucce) con un pistone, estraendo così colore ed aromi nel pieno rispetto dell'integrità del frutto.

AFFINAMENTO L'affinamento avviene in vasche acciaio per esaltare il lato fruttato del vino e dura fino alla primavera successiva alla vendemmia, quando viene imbottigliato.

VINIFICAZIONE

100% Tai Rosso

The grapes, hand-picked, were trodden and destemmed, then undergone to maceration and fermentation for a week. These operations took place in stainless steel tanks open on the top to allow a piston punching down softly the skin cap into the liquid to increase colour and aromatic intensity.

The wine is aged only in stainless steel tanks, to increase fruitiness of the wine, until the following spring when it was bottled.

IL PRODUTTORE



L'azienda agricola Piovene Porto Godi si trova a Toara di Villaga (VI), all'interno della zona DOC Colli Berici, luogo privilegiato per la coltivazione della vite fin dal 1500. Il vino, dunque, ha sempre fatto parte della storia della tenuta, estesa su 220 ettari complessivi di cui 30 a vigneto. È però dei primi anni 90 la decisione di puntare sulla qualità senza compromessi, creando vini di livello,

capaci di dimostrare in modo eloquente le potenzialità enologiche della zona. Vengono dunque reimpiantati oltre due terzi dei vigneti secondo moderni sistemi qualitativi: filari più ravvicinati e una resa più bassa con impianti ad alta densità. Anche la cantina è rinnovata per ottenere la massima qualità, nel massimo rispetto della tradizione. Al centro del progetto:

Guarda l'intervista al Produttore su www.vinoparlante.it

il Tocai Rosso, ora chiamato Tai, la varietà autoctona per eccellenza dei Colli Berici.

THE PRODUCER *Piovene Porto Godi farm is situated in Toara di Villaga (Vicenza), inside the Colli Berici DOC area, a setting of viticulture since 1500. The wine then, has always been part of the estate, composed by 220 hectares in total, of which 28 are vineyard. In the 90's, the company decided to focus on quality without compro-*



mises, giving life to high level wines, able to show the oenological potential of the area. Two thirds of the vineyards were then replanted, according to the modern quality systems: the rows are narrower and the yield is lower, with a very high plant density.

Also the cellars were renewed, to obtain the maximum quality, in the highest respect of the tradition. The centre of the project is Red Tocai, now called Tai, the best local variety in Colli Iberici.

Watch the interview with the producer on www.vinoparlante.it

