

# Tazzelenghe.

“Vino di un bel rubino intenso e di marcata tannicità, mitigata da oltre trenta mesi d'affinamento in tonneaux di ciliegio. I profumi di ciliegia e marasca evolvono in sensazioni d'affumicato, di liquirizia e spezie. Corposo in bocca, è soave ed elegante. Fresco e tonificante, il finale vegetale è ben dosato. È molto longevo: va conservato e scoperto negli anni •



**IGT Trevenezie**  
100% Tazzelenghe



## Vigneto

- Anno d'impianto: 2004
- Densità d'impianto: 6500 piante/ha 2.2m X 0.7m
- Sistema di allevamento: guyot monolaterale



## Suolo

Franco sabbioso, 60% scheletro, inerbimento permanente



## Raccolto

Manuale, prima decade di Ottobre



## Vinificazione

- Macerazione: 30 giorni, follature manuali giornaliere
- Fermentazione primaria: lieviti selezionati
- Fermentazione secondaria: ceppi indigeni



## Affinamento

- Tonneaux 500L; 225L Barriques, ciliegio non tostato e rovere francese tostatura media
- 36 mesi a contatto con le fecce nobili
- Bâtonnages settimanali