



## TAZZELENICHE CASELLA

UVE: Tazzelenghe  
ALLEVAMENTO: guyot  
ANNO DI IMPIANTO: 1930  
RESA PER ETTARO: 50 q/Ha  
TERRENO: giacitura collinare su terreno marno argilloso di origine oceanica  
VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna  
VINIFICAZIONE: le uve diraspate sono poste e fermentate in vasche di cemento con regolari delestage e rimontaggi, inoculo della malolattica a fine fermentazione alcolica  
MATURAZIONE: 12 mesi in barrique e parzialmente in vasca d'acciaio, 6 mesi a contatto con le fecce nobili  
AFFINAMENTO: in vetro  
ESAME ORGANOLETTICO: colore rosso rubino con sfumature violacce, con sentori vinosi, di sottobosco, fumo di legno e mandorle tostate. Al palato risulta astringente, particolarmente acido e tannico se bevuto giovane, caratteristiche che il tempo attenua rendendolo gradevole e aprendolo ad una vasta gamma di piacevoli percezioni sensoriali

