

ICONEMA - TAI DOC PIAVE

Iconema è un vino da collezione:
dell'annata 2018 sono state prodotte 3093 bottiglie
e 120 magnum numerate una ad una.

DENOMINAZIONE	Iconema - Tai Doc Piave
COLORE	Giallo dorato brillante
PROFUMO	Pesca gialla matura e albicocca disidratata, con leggeri sentori speziati di zafferano e minerali che ricordano le pietre focaie.
SAPORE	Caldo e secco, dotato di una buona acidità e sapidità. Grande struttura con un'ottima persistenza aromatica. Finale ricco e sapido che ricorda le note aromatiche percepite al naso.

DATI AGRONOMICI

VITIGNI UTILIZZATI	Tai
ZONA UBICAZIONE VIGNETI	San Polo di Piave (TV)
ALTITUDINE	30 metri s.l.d.m.
TIPO DI SUOLO	Argilloso
ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI	Sud-Nord
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Bellussera
CEPPI/HA	2500
RESA UVA Q.LI/HA	80 q.li/ha
EPOCA VENDEMMIA	Inizio settembre e appassimento per 25 giorni in fruttaio.

DATI ENOLOGICI

PRESSATURA	Soffice
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	No
AFFINAMENTO	In bottiglia per 4 mesi.
DURATA MATURAZIONE	In acciaio e legno per circa 8 mesi a contatto con i lieviti.

DATI ANALITICI

RESA DI UVA IN VINO %	40
ACIDITÀ TOTALE (GR/LT)	5,90 ÷ 6,10
PH	3,40 ÷ 3,50
ZUCCHERI RESIDUI (GR/LT)	5 ÷ 7
ALCOL SVOLTO	14% vol.

CONSIGLI UTILI

ABBINAMENTI	Eccellente l'abbinamento con il pesce.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12° C
CONSERVAZIONE	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.

