



WEINGUT | TENUTA

TAUBER

GM@J 5B9F

GI 8HF C@J 5@9' G5F 7C' 8C7' &\$%

<i>denominazione</i>	5`hc`5X][Y`Gchcncbu`J`U`Y`-gUfWc`fGØXh]fc`9]gUW_HU`c` 9]gUW_HU`YfL`8"C"7"
<i>varietà</i>	100% Gmj UbYf
<i>prima annata prodotta</i>	&\$%+
<i>suolo</i>	hYffYb]`X]`cf][]bY`a`cfYb]WUžgUVV]cg]`Y`fcWU]cg]`gcbc` f]WUW`X]`UfXYg]Užei`UfncžgW]gbc`Y`a`]WU
<i>altitudine del vigneto</i>	XU])`\$\$`U[]`, \$\$ mt slm
<i>esposizione</i>	sud
<i>sistema di allevamento</i>	cordone speronato
<i>vigne per ettaro</i>) \$\$\$
<i>resa per ettaro (q/ha)</i>	55
<i>epoca di vendemmia</i>	df]a`U`settimana`di`settembre

informazioni generali


= j][bYh]`X]`F]WUfX`HUi`VYf`gcbc`fYa`VYa`U`XY`U`VY`YnnU`Y`XY`
WUfUfYf`h]d]Vc`XY`U`J`U`Y`-gUfWc`"DYfZYfUa`YbhY`]bgYf]h]`fU`
]a`dcbYbh]`a`cbtU[bYž`YX]Z]W]`gbcf]W]`Y`d]hcfYgWU]`j]`U[]ž`g]`
YghYbXcbc`dYf`V]WU`&ž`YfUf]žXU`Y`fcj`]bY`X]`7UghY`DZYZYfgVi`f[]žbc`
U`dUYgY`X]`HgW`OgWU`GWnnY`"
F]WUfX`HUi`VYf`A`i`b`]a`dfYbX]hcfY`Vc`b`U`dUgg]cbY`XY`j`]bc`]`W]`ZcfY`
`Y[]Ua`Y`Vc`b`i`b`bca`Y`XY`fYbc`c[]U`U`hcfUfYg]bUž`U`Zcfb]hcf`c`gdi`bhc`
dYf`]bhfUdfYbXYfY`ei`YghU`Uj`j`Ybh`fU`"= j][bYh]`gcbc`ghU]`gY`Yn]cbU]h`
i`b]WUa`YbhY`dYfWU`A`f]hYbi`h]`a`][]cf]`UbWU`Y`gY`ei`Yghc`U`U`Vc`a`dcbfU]hcf`
i`bU`X]g]Vc`b]bi`]h]4`fU``Y`j`Uf]Y`dUfWU`Y`Vc`b`bch]j`c`Y`]bWUa`Ybhc`X]`
]a`dY[]bc`bY`U`[]gh]cbY`" @Y`bcghY`j`][]bY`gcbc`Vc`a`dYggY`Y`dYf`
ei`Yghc`XYj`cbc`YggYfY`[]gh]hY`i`b]WUa`YbhY`U`a`Ubc`@U`bcghU`W`fU`
XY`U`dUfY`U[]fcbca`]WU`A`dYfggcWU`A`gUfrcf]U`Y`"
C[]]`U`U`gi`U`(`j`YbXYa`a`]Už`F]WUfX`HUi`VYf``W]`dfYgYbHU`&`j`]b]`
ghUcfX]bUf]`f]b`?`YfbYf`Y`X`i`b`Gmj`UbYfL`cj`j`]Ua`YbhY`]b`dcWU`]gg]a`Y`
Vch]][]Y`Vc`a`Y`g]Vc`bj`]YbY`U`Y`j`YfY`WUWU`YbnY`"

vinificazione / /

invecchiamento (mesi) bottiglia

note degustative ,O 60D 7DE VL FDDL S OD SLDFRO GOLFDD
GL SRPL GOO R L D SD DOL DRPDLF GO
ERT 9L LFRRVFLDPR L LRL GL ERVVR OD POD OED
DOLDD FRV FRP R GL ELDFRVSLR D DSL DSSD SLPD
GOOD GVDLR LR F LFDD L SD GL SLGL S
OD SRSLD LD DLDD PLDOL

abbinamenti Perfetto con SLDLDL

servizio
potenziale
di invecchiamento  8°C
anni.

