

Tajut

Sapore fine, con leggero sapore di mandorla amara. Ottimo come aperitivo, può accompagnare i piatti di pesce, i formaggi freschi e grassi.
Delicate with light flavour of bitter almond. Ideal with appetizers, it also goes well with fish dishes and fresh and fatty cheeses.



Vitigno: Tajut

Denominazione: I.G.T. Venezia Giulia

Varietà d'uva: Bianco I.G.T..

Allevamento: Sylvot, Guyot

Metodi di difesa: lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vendemmia: prima e seconda decade di settembre

Vinificazione: l'uva viene delicatamente diraspata. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento: a fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 3 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termo condizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino con affascinanti riflessi dorati e verdi.

Profumo: elegante, intenso, accattivante. L'espressione varietale di agrumi, foglia di pomodoro e mandorla è impreziosita da note fruttate di albicocca e pesca gialla con richiami floreali di fiori di gelsomino, scorza di cedro. Percezione aromatica quasi viscosa per intensità e struttura.

Gusto: avvolgente, complesso, vivace. Attacco morbido con freschezza crescente. Note di mela Golden matura, frutta secca si fondono a sentori balsamici di salvia e timo. Piacevole tannicità di struttura e buona persistenza con lieve nota tipica amaricante nel finale e retrogusto agrumato.

Abbinamenti: tradizionale come aperitivo, si abbina perfettamente con il prosciutto crudo, il salame e gli insaccati in genere; accompagna piacevolmente anche i piatti di pesce, i formaggi freschi e grassi.

Servire a: 12-14° C

Varietal: Tajut

Appellation: I.G.T. Venezia Giulia

Grape variety: Bianco I.G.T..

Training system: Sylvot, Guyot

Pest management: integrated pest control with controlled environmental impact

Harvest time: first and second week of September

Vinification: the grapes are gently destemmed. Then softly pressed and the must produced is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

Ageing: at the end of fermentation the wine is kept on the lees in stainless steel containers for 3 months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: straw yellow with intriguing green and golden hues.

Aroma: elegant, intense, captivating. The varietal expression of citrus fruits, tomato leaf and almond is enhanced by fruity notes of apricot and yellow peach with floral hints of jasmine flowers, and cedar peel. An almost viscous aromatic aroma in intensity and structure.

Taste: engaging, complex, lively. Mellow with growing freshness. Notes of ripe Golden apple, dried fruit blend with balsamic hints of sage and thyme. Pleasant tannicity of structure and long-lasting flavour with a typical bitter note at the finish and citrus aftertaste.

Pairings: traditional as an aperitif, it goes perfectly with cured prosciutto, salami and sausages in general; it also goes well with fish dishes and fresh and fatty cheeses.

Serving temperature: 12-14° C



Umberto Baccichetto & C.s.s. Via Lignano, 46 33050 Precenico (UD)
T. +39 0431 58208 www.vini-umbertobaccichetto.it info@vini-umbertobaccichetto.it