

Fajan Veneto Igt Tai Rosso 2024 - Menti



Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Tai Rosso
Annata: 2024
Grado Alcolico: 12,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Tai. Fermentazione Spontanea, affinamento in Cemento e Acciaio per 12 mesi circa.
Biologico non Certificato.
Sentori chiave: Melograno, fragolina di bosco e alloro

Naso: Delicato, fruttato, fresco, con richiami balsamici e note di salsedine

Bocca: immediato, fresco, scorrevole, elegante e agile.

Vista: rosso scarico

Il Progetto Fajan, vede al centro il Tai Rosso, parente della Grenache e del Cannonau, dove però, grazie alla sapiente interpretazione di Stefano e in virtù dei terreni ricchi di componenti minerali, trova un'interpretazione più scarica, diretta, minerale, fresca e tesa rispetto alla medesima uva vinificata in maniera classica.

Il Fajan proviene vigne di circa 20 anni di età situate sulle colline di Barbarano, dove i terreni risultano prevalentemente basici di componente argilloso-calcarei, mentre l'altitudine varia tra i 200 e i 250 metri.

La vinificazione prevede l'utilizzo combinato di cemento e acciaio: il 20% delle uve viene fermentato a grappolo intero, mentre l'80% è diraspato.

Il vino che ne risulta è caratterizzato da una bevibilità disarmante, sorso dinamico, fresco e minerale, in cui il Tai riesce ad esprimere il suo animo più suadente e versatile, lasciando da parte durezza in eccesso e scurezza di frutto.

Vino dalla beva pericolosamente scorrevole.