



OTTAVIO

Teroldego Rotaliano

Superiore Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ZONA DI PRODUZIONE

Uve provenienti da un piccolo appezzamento di vigne vecchissime, alcune probabilmente centenarie, selezionate dal cru Pasquari, zona elettiva per la coltivazione del Teroldego. Toponimo storico in quanto legato alla vecchia zona "Le Teroldeghe". Terreno limoso per 40cm, poi ghiaioso-ciottoloso.

VIGNETO

Sistema di allevamento tradizionale a pergola doppia trentina, con vigne vecchissime.

VITIGNO

100% Teroldego – vigne vecchie

RESA

60q.li/ettaro

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una rigorosa selezione in vigna, con una parte di grappoli interi selezionati avendo riguardo ai raspi più maturi, la fermentazione avviene in tonneau scoperchiati da 500lt. Svinato direttamente in barrique dove effettua la fermentazione malo-lattica e vi rimane per 18mesi. Rovere francese e del palatinato, poco tostato. Dopo un anno di affinamento in bottiglia viene commercializzato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino ricco ma elegante, con un bouquet complesso di frutta rossa con tendenza alla confettura. Leggera vena speziata.

INDICAZIONI DI CONSUMO

Servire a 16-18° favorendo una buona ossigenazione. Da abbinare a piatti importanti come selvaggina e carni rosse.