



TEROLDEGO ROTALIANO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ZONA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in prevalenza dal Vigneto Pasquari, a 227m.s.l.m. nel cuore della Piana Rotaliana; CRU conosciuto in quanto legato alla zona originaria del vino principe del trentino: le Teroldeghe, sin dal 1490.

VIGNETO

Sistema di allevamento tradizionale a pergola doppia trentina, che grazie ad una gestione accurata ed una selezione dei ceppi più vecchi degli appezzamenti aziendali garantisce un adeguato equilibrio vegeto – produttivo.

VITIGNO

Teroldego – **vecchie vigne**

RESA

90q.li/ettaro

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una fermentazione tradizionale in rosso, con macerazione sulle bucce di 8/10giorni, segue la maturazione in piccoli carati di rovere per 10 mesi; seguono ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino Elegante dalla morbidezza tannica. Fragranza e varietale. Fresco e morbido al palato. Profumo floreale di viola e fruttato di marasca e frutta rossa.

INDICAZIONI DI CONSUMO

Servire a 16-18°C permettendo l'ossigenazione. Si consiglia l'abbinamento con arrostiti o carni rosse, formaggi e piatti grassi in genere.