

TEROLDEGO ROTALIANO

*colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo vinoso
e fruttato; al gusto estremamente elegante e piacevolmente tannico*

Denominazione	DOC
Uve	Teroldego
Vigneto	piccoli appezzamenti in Piana Rotaliana
Terreno	matrice calcarea, profondo, ben drenato, tessitura franco-sabbiosa
Forma di allevamento	pergola semplice trentina
Densità d'impianto	3.500 ceppi/ettaro
Anno d'impianto	1978 - 1990
Resa/ceppo	3,0 kg/ceppo
Vendemmia	manuale, fine settembre
Vinificazione	tradizionale vinificazione in rosso con macerazione di 8 giorni alla temperatura di 25°C
Affinamento	6 mesi in botti di rovere, 2 mesi in bottiglia
Produzione	14.000 bottiglie
Temperature di servizio	18°C
Abbinamenti	ottimo con risotti, si esalta particolarmente con carni rosse e formaggi saporiti



NOTE DEGUSTATIVE:
