

TEROLDEGO ROTALIANO DOC

colore rosso con riflessi violacei; profumo fruttato
e spiccatamente floreale; di buona struttura, acidità e persistenza

<u>Zona di produzione</u>	piccoli appezzamenti in Piana Rotaliana
<u>Vitigno</u>	Teroldego
<u>Tipologia terreno</u>	matrice calcarea, profondo, ben drenato tessitura franco-sabbiosa, buona dotazione di elementi nutritivi
<u>Sistema di allevamento</u>	pergola semplice trentina
<u>Anno di impianto</u>	1975
<u>Resa</u>	3 kg/ceppo
<u>Vendemmia</u>	manuale, fine settembre
<u>Vinificazione</u>	tradizionale vinificazione in rosso con macerazione di 8 giorni alla temperatura controllata di 25°C
<u>Affinamento</u>	6 mesi in botti di rovere, 2 mesi in bottiglia
<u>Produzione</u>	14.000 bottiglie (0,75 L)
<u>Temperatura di servizio</u>	18°C
<u>Abbinamenti</u>	ottimo con risotti, si esalta particolarmente con carni rosse e formaggi saporiti
<u>Alcool</u>	13% vol.
<u>Acidità totale</u>	4,8 g/l
<u>Residuo zuccherino</u>	0 g/l

