

# TEROLDEGO ROTALIANO

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA



## ZONA DI ORIGINE

Piana Rotaliana, angolo di territorio che si estende dalla Rocchetta, gola di accesso alla Val di Non, fino al fiume Adige su quello che era il vecchio alveo del torrente Noce, dal 1854 deviato verso sud. Da ciò ne deriva un terreno assimilabile a quello di collina, dove, sotto un piccolo strato di terra, si trovano diversi metri, in varie stratificazioni, di ghiaia, sabbia e ciottoli portati a valle dalla corrente del torrente Noce quando nella Piana Rotaliana scorreva senza argini

VITIGNO  
Teroldego

VINIFICAZIONE  
in rosso con buona permanenza sulla vinaccia

MATURAZIONE  
12 mesi in grandi botti di rovere

AFFINAMENTO  
6 mesi in bottiglia

LONGEVITÀ  
5 anni in adatti locali cantina

COLORE  
rosso rubino carico

PROFUMO  
fruttato con sentore di mora e lampone

SAPORE  
pieno e persistente, gradevolmente tannico, di ottimo corpo, con una piacevole freschezza

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
16 - 18°C

ABBINAMENTI CONSIGLIATI  
arrosti e cacciagione, ottimo con formaggi stagionati



## DORIGATI

1858

Azienda Vinicola F.lli Dorigati  
Via Dante 5 | 38016 Mezzocorona (TN)  
T. 0461 605313 F. 0461 605830 | vini@dorigati.it www.dorigati.it

