



**ROTALIANA**  
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

## Superiore Riserva DOC TEROLDEGO ROTALIANO

Nasce esclusivamente da vigneti della Piana Rotaliana che hanno un'età media superiore ai 40 anni. Perfetto connubio tra vivacità e morbidezza, è un susseguirsi di profumi fruttati e vegetali, alternati a delicate note di vaniglia. È vino di spiccato equilibrio, capace di esprimere al meglio l'eleganza e la finezza del Teroldego Rotaliano.

**Alcool:** 14.00 % vol.

**Acidità totale:** 5.60 g/l

**Zuccheri:** 0.40 g/l

**Estratto secco:** 29.90 g/l

**Annata:** 2017

**Categoria:** Rosso secco, strutturato

**Uve:** 100% teroldego

### Vigneti:

A pergola doppia, nelle migliori sottozone della Piana Rotaliana, tra cui Pasquari, Novali, Pozze

### Suolo:

Terreno sempre ben drenato, supportato da un ricco scheletro ciottoloso-ghiaioso e sabbioso a più strati

### Vendemmia:

Raccolta rigorosamente manuale, indicativamente da fine settembre

### Vinificazione e maturazione:

Fermentazione in acciaio e maturazione in barrique di rovere francese per almeno 24 mesi

### Affinamento in bottiglia:

Fino a 6 mesi

### Prospettiva di consumo:

Nei suoi primi anni di vita si farà apprezzare per la perfetta sintesi tra freschezza e morbidezza. Negli anni a seguire, regalerà maggior rotondità, con note di confettura di ciliegie, spezie dolci e cacao.



Formati:



### Colore

Rubino tendente al granato



### Profumo

Ciliegia, fresca e in confettura, e vaniglia



### Sapore

Morbido, lungo e speziato



### Stato evolutivo

Pronto



### Abbinamento

Arrosti di carni rosse, formaggi a pasta dura e stagionati



### Servizio e Temperatura

18-20°C