

TEROLDEGO ROTALIANO DOC SUPERIORE RISERVA

Vitigno Teroldego, autoctono del Trentino.

Vigneto Viti vecchie allevate a pergola trentina tradizionale nei Comuni di Mezzocorona e Mezzolombardo su terreno ghiaioso con un ridotto strato di humus fertile. Microclima caldo con buone escursionitermiche fra notte e giorno.

Resa per ettaro 80 hl

Vendemmia A mano con cernita delle uve migliori, dopo aver eseguito un diradamento estivo.

Vinificazione Il pigiato fermenta ad una temperatura controllata con follature frequenti per un periodo di 10 giorni. Fermentazione malolattica e primo affinamento in barriques con successiva maturazione in grandi fusti di rovere.

Caratteristiche Colore rubino carico. Profumo fruttato e complesso, che ricorda il lampone e la prugna con un sentore di cioccolata. Vino di ottimo corpo con struttura tannica equilibrata e ben armonica. Sapore pieno e persistente.

Abbinamenti Vino che unisce la morbidezza alla struttura, si sposa a tutte le carni, compresa la selvaggina, così come ai formaggi saporiti.

DATI ANALITICI MEDI

Alcool **13,0 %**

Residuo zuccherino **2,5 g/l**

Acidità **5,5 g/l**

Estratto 27 a/l

Servizio 18° - 20°

Invecchiamento 10 anni



