

## Teroldego Rotaliano Teroldego Rotaliano DOC

UVE:	Teroldego rotaliano
ZONA DI PRODUZIONE:	Piana Rotaliana, poco a nord di Trento
ALTITUDINE:	200 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Terreni sciolti, sabbiosi, profondi di riporto dei fiumi Noce e Adige
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3000 - 3500 piante/ha
EPOCA DI VENDEMMIA:	Fine settembre
GRADO ALCOLICO:	13,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 - 18 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano a medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	3/4 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

### SCHEDE TECNICHE

Vinificazione in rosso, con macerazione sulle bucce e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 24-28°C per 8-10 giorni, al cui termine segue la fermentazione malolattica. L'affinamento viene effettuato parte in acciaio e parte in legno, allo scopo di armonizzare i caratteri di freschezza e bevibilità con l'intensità delle sensazioni gustative.

### SCHEDE ORGANOLETTICHE

L'intenso colore rubino dagli affascinanti riflessi violacei fa da preludio ai classici profumi di violetta, di frutta rossa e nera arricchiti da piacevoli note speziate, aromi che ritroviamo al palato inseriti in un contesto di particolare equilibrio gustativo e tattile.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo l'accostamento con i piatti freddi a base di salumi e formaggi di tradizione trentina, eccellente l'abbinamento con arrostiti di carni rosse e sulla selvaggina, guarnita con polenta locale.

Teroldego



Santa Margherita