



**PRIMULA ROSSA TEROLDEGO NOVELLO**  
Vallegarina IGT - Classica TRADIZIONE

**\*DATI ANALITICI/  
ANALYSEWERTE/  
CHEMICAL ANALYSIS**

Alcool/Alkoholo/Alcohol  
**12,1 %**

Residuo zuccherino/  
Restzucker/Residual  
sugar  
**7,1 g/l**

Acidità/Säure/Total acidity  
**5,5 g/l**

Estratto non riduttore/  
Extrakt/Extract  
**26,4 g/l**

Servizio/  
Genusstemperatur/  
Recommended serving  
temperature  
**14° - 16°**

Invecchiamento/Alte-  
rung/Ageing potential  
**Si consiglia di non invec-  
chiare il novello /Dieser  
Wein sollte seiner Fri-  
sche zuliebe innerhalb  
eines Jahres getrunken  
werden./This wine  
should be drunk within a  
year after bottling.**

**Vitigno** 100% Teroldego, vitigno autoctono del Trentino.

**Vigneti** Conferenti uve selezionate. Viti allevate a tradizionale pergola trentina.

**Resa per Ettaro** 110 hl.

**Vendemmia** Raccolta manuale in piccole casse per evitare la rottura degli acini, all'interno dei quali deve avvenire la particolare fermentazione intracellulare.

**Vinificazione** con Macerazione Carbonica I grappoli interi ed assolutamente sani vengono sistemati in recipienti chiusi, saturati dall'anidride carbonica prodotta dall'inizio del naturale processo di fermentazione del mosto starter. La macerazione carbonica è costituita da una serie di processi – soprattutto di natura enzimatica – che avvengono all'interno degli acini interi. La demolizione dell'acido malico, naturalmente contenuto nelle uve, porta alla formazione di profumi intensi e fruttati. Quest'arte di vinificare – forse la più antica che esista – ci dona vini armonici, gradevoli, già maturi a metà novembre.

**Caratteristiche** Colore rosso rubino. Primula rossa ha profumo floreale, con sentore di viola e frutti di bosco e sapore asciutto, armonico e pieno.

**Abbinamenti** A tavola è vino giovane, disposto per natura ad ogni incontro.

**Rebsorte** 100% Teroldego, heimische Rebsorte des Trentino.

**Weingut** Von ausgesuchten Vertragswinzern. Weinstöcke in traditioneller Trentiner Pergel angebaut.

**Ertrag pro Hektar** 110 hl.

**Lese** Von Hand in kleine Steigen, um ein Zerdrücken der Trauben, in deren Inneren der besondere Gärvorgang stattfinden muss, zu vermeiden.

**Ausbauart** Mit Karbonischer Gärung Die ganzen und absolut gesunden Trauben werden in geschlossene Behälter gegeben, die sich schnell mit Kohlendioxid füllen, welches zu Beginn des natürlichen Gärprozesses entsteht. Die Karbonische Gärung besteht aus einer Reihe hauptsächlich enzymgesteuerter Prozesse im Inneren der Weinbeeren, die zu einem Säureabbau und zur Entwicklung eines intensiv fruchtigen Buketts führen. Diese sehr alte – vielleicht die älteste – Art der Weinherstellung, ergibt harmonische und angenehme Weine, die sogar schon im November ausgereift sind.

**Eigenschaften** Rubinrote Farbe. Primula Rossa hat ein blumiges Bukett, das an Veilchen und Beeren erinnert. Trocken harmonischer und voller Geschmack.

**Speiseempfehlungen** Dieser junge Wein passt sich von Natur aus jeder Gelegenheit an.

**Varietal profile** 100% Teroldego, a native Trentino grape variety.

**Vineyard** By select vintners. Vine training in the traditional Trentino pergola style.

**Yield per hectare** 110 hectoliters.

**Picking** Handpicking in small crates, in order to avoid crushing the grapes inside of which the special intercellular fermentation has to take place.

**Production** with carbonic maceration Whole bunches of freshly picked, absolutely healthy, and uncrushed grapes are placed into closed vats, which are quickly filled with carbon dioxide as it develops at the beginning of the natural fermentation process of the starter must. Carbonic maceration consists in a series of mainly enzyme-induced processes within the whole grapes, which lead to the reduction of malic acid naturally contained in the grapes and to the development of an intensely fruity aroma. This very old – maybe the oldest – way of winemaking produces harmonious and pleasant wines, which can be enjoyed already by the middle of November.

**Description** Ruby-red color. Primula Rossa has a flowery bouquet that recalls violets and berries; dry, harmonious, and full flavored.

**Food recommendations** This young wine naturally rises to any occasion.

