



TEROLDEGO ROTALIANO DOC
Riserva - CLASSICA SUPERIORI

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

Alcool/Alkoholo/Alcohol
13,5 %

Residuo zuccherino/
Restzucker/Residual
sugar
3,7 g/l

Acidità/Säure/Total
acidity
5,3 g/l

Estratto non riduttore/
Extrakt/Extract
29,2 g/l

Servizio/
Genusstemperatur/
Recommended serving
temperature
18° - 20°

Invecchiamento/Alte-
rung/Ageing potential
**4 - 5 anni / 4 - 5 Jahre/
4 - 5 years**

Vitigno Teroldego 100%, autoctono del Trentino.

Vigneto Viti vecchia 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 escursioni termiche 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 cioccolato. 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.

Rebsorte 100% Teroldego, heimische Rebsorte des Trentino.

Weingut 35 Jahre alter Weinberg in Mezzocorona. Reben in traditioneller Trentiner Pergel angebaut. Schotterige Böden mit einer dünnen, fruchtbaren Humusschicht. Warmes Mikroklima mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

Ertrag pro Hektar 80 hl.

Lese Handlese der besten Trauben nach Ertragsreduzierung im Sommer.

Ausbauart Das Traubenmaterial wird 10 Tage lang temperaturkontrolliert vergoren und reift anschließend in Barriques und in großen Eichenfässern.

Eigenschaften Intensiv rubinrote Farbe, fruchtig intensiver Geschmack und ein harmonisches an Himbeeren und Pflaumen erinnerndes Bukett mit einem Hauch Schokolade. Ausgeprägter Körper mit ausgewogenem Tanningehalt. Geschmeidig mit langem Abgang.

Speiseempfehlungen Schwerer, aber weicher Wein. Passt gut zu allen Fleisch- und Wildsorten sowie zu würzigem Käse.

Varietal profile 100% Teroldego, native Trentino grape variety.

Vineyard 35 year old vineyard in the borough of Mezzocorona. Vine training in the traditional Trentino pergola style on gravelly soils with a thin, fertile layer of humus. Warm microclimate with pronounced differences between day and night temperature.

Yield per hectare 80 hectoliters.

Picking Handpicking of the best grapes after cluster thinning in the summer.

Production The grapes are fermented for 10 days at a controlled temperature followed by malolactic fermentation in barriques with further refinement in large oak barrels.

Description Intensive ruby-like color, fruity robust aroma and a harmonious bouquet reminiscent of raspberries and plums with traces of chocolate. A full-bodied wine with balanced tannins. And with a long finish.

Food recommendations A heavy, yet velvety wine that goes well with all meats, venison, and tangy cheese.