



TEROLDEGO ROSATO
Vigneti delle Dolomiti IGT - CLASSICA TRADIZIONE

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

Alcool/Alkohol/Alcohol
12,5%

Residuo zuccherino/
Restzucker/Residual
sugar
1,0 g/l

Acidità/Säure/Total
acidity
5,2 g/l

Estratto non riduttore/
Extrakt/Extract
22,9 g/l

Servizio/
Genusstemperatur/
Recommended serving
temperature
12° - 14°

Invecchiamento/Alte-
rung/Ageing potential
**Vino d'annata, sconsigliato l'invecchiamento/
Jung genießen/Best
soon after bottling.**

Vitigno 100% Teroldego, vitigno originario del Trentino.

Vigneto Allevato a tradizionale pergola trentina in zona collinare a Pressano.

Resa per Ettaro 95 hl.

Vendemmia A mano con cernita in cassoni su piante parzialmente diradate.

Vinificazione L'antica tradizione di vinificare il Teroldego con la tecnica del rosato (o kretzer) è stata tramandata fino ad oggi. Dopo una brevissima fermentazione sulle vinacce si passa all'affinamento in acciaio per pochi mesi.

Caratteristiche Colore rosato brillante. Vino fresco e fruttato nei profumi con sentori di viola e lampona. Il gusto è secco, morbido ed elegante.

Abbinamenti Gradevole come aperitivo, accompagna carni delicate, minestre, formaggi freschi e il pesce.

Rebsorte 100% Teroldego, heimische Rebsorte des Trentino.

Weingut In traditioneller Trentiner Pergel in den Hügeln von Pressano angebaut.

Ertrag pro Hektar 95 hl.

Lese Selektive Handlese in Steigen von teils ertragsreduzierten Pflanzen.

Ausbauart Die alte Tradition, aus Teroldego einen Rosato zu keltern, wurde wieder aufgegriffen. Der Most wird nach wenigen Stunden von der Maische getrennt und wird wenige Monate lang in Edelstahltanks verfeinert.

Eigenschaften Leuchtend roséfarben. Ein frischer und fruchtiger Wein. Feines Bukett, das an Veilchen und Himbeeren erinnert. Trocken, weich und elegant.

Speiseempfehlungen Empfehlenswert als Aperitif, guter Begleiter für delikate Fleischsorten, Suppen, frische Käsesorten und Fisch.

Varietal profile 100% Teroldego, native Trentino grape variety.

Vineyard Vine training in the traditional Trentino pergola style in the hilly area of Pressano.

Yield per hectare 95 hectoliters.

Picking Selective handpicking in crates from plants, which have been partially cluster thinned.

Production The old tradition of making a rosé from Teroldego was taken up again. The must is separated from the pulp after a few hours and is refined in stainless steel for a few months.

Description Vibrant rosé colour. Fresh and fruity, with aromas of violets and raspberries. A dry, soft, and elegant wine.

Food recommendations Recommended as an aperitif, excellent companion for delicate meats, soups or mild cheese and fish.