



TEROLDEGO ROTALIANO DOC
CLASSICA TRADIZIONE



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

Alcool/Alkohol/Alcohol
12,8 %

Residuo zuccherino/
Restzucker/Residual
sugar
1,5 g/l

Acidità/Säure/Total
acidity
5,6 g/l

Estratto non riduttore/
Extrakt/Extract
27,5 g/l

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

Invecchiamento/Alte-
rung/Ageing potential
**2 - 3 anni/Alterung 2 - 3
Jahre/2 - 3 years.**

Vitigno Teroldego 100%, autoctono del Trentino. Il nome deriva probabilmente dal tedesco "Tiroler-gold" (Oro del Tirolo). È soprannominato il "Principe" dei vini trentini.

Vigneti Selezionati nella zona DOC dei Comuni di Mezzocorona e Mezzolombardo. Altitudine 220 m.s.l.m. Forma di allevamento pergola tradizionale trentina e in parte a spalliera. Terreni ghiaiosi con sottile strato di humus.

Resa per Ettaro 90 hl.

Vendemmia A mano, dopo diradamento estivo.

Vinificazione Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio e fusti di rovere a temperatura controllata. Affinamento per un anno in grandi botti di rovere.

Caratteristiche Colore rosso rubino intenso. Profumo gradevolmente fruttato, che ricorda le more e i lamponi. Sapore morbido e avvolgente, persistente.

Abbinamenti Dati i suoi tannini morbidi e armoniosi, si adatta a molte pietanze quali i primi piatti, le carni sia rosse che bianche ed i formaggi.

Rebsorte 100% Teroldego, heimische Rebsorte des Trentino. Der Name leitet sich wahrscheinlich vom deutschen "Tiroler Gold" ab. Er gilt als der Fürst unter den Trentiner Weinen.

Weingut In den DOC-Zonen der Gemeinden Mezzocorona und Mezzolombardo; Höhe 220m.ü.M. Teils in traditioneller Pergel angebaut, teils Guyotanbauweise. Schotterige Böden mit dünner Humusschicht.

Ertrag pro Hektar 90 hl.

Lese Handlese nach Ertragsreduzierung im Sommer.

Ausbauart Temperaturkontrollierte alkoholische und malolaktische Gärung in Edelstahl und in Eichenfässern. Einjährige Reife in großen Eichenfässern.

Eigenschaften Intensiv rubinrote Farbe, angenehm fruchtiger Geschmack, lang anhaltender, an Himbeeren und Brombeeren erinnernder Geschmack. Weich und geschmeidig, mit langem Abgang.

Speiseempfehlungen Angesichts seines harmonisch weichen Tanningehalts passt er zu einer Vielzahl von Speisen, wie Vorspeisen, hellem und dunklem Fleisch sowie Käse.

Varietal profile 100% Teroldego, native Trentino grape variety. The name probably from the German "Tiroler Gold" [gold from Tyrol], which is also called the "Prince" of Trentino wines.

Vineyard Chosen vineyards in the DOC area of the boroughs of Mezzocorona and Mezzolombardo. Altitude 220m above sea level. Vine training in the traditional Trentino pergola style and in Guyotstyle. Gravelly soils with a thin, fertile layer of humus.

Yield per hectare 90 hectoliters.

Picking Handpicking after cluster thinning in the summer.

Production Alcoholic and malolactic fermentation in stainless steel and in large oak barrels at a controlled temperature. Refinement for one year in big oak barrels.

Description Intensive ruby-like colour, pleasantly fruity aroma and a harmonious bouquet with traces of blackberries and raspberries. A soft and full-bodied wine with a long finish.

Food recommendations Given its soft and harmonious tannins this wine goes well with many dishes such as first courses, red and white meats, and cheese.