



ENDRIZZI

VINO E CULTURA DAL 1885

TEROLDEGO ROTALIANO
DOC SUPERIORE RISERVA

Rebsorten Teroldego, heimische Rebsorte des Trentino.

Lage Aus alten Weinbergen in Mezzocorona und Mezzolombardo. Reben in traditioneller Trentiner Pergel angebaut. Schotterige Böden mit einer dünnen, fruchtbaren Humusschicht. Das Mikroklima mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht fördert die Entwicklung und die Feinheit der Aromen.

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 nach einer malolaktischen Gärung 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 Vollmundiger, aber weicher Wein, passt gut zu allen Fleisch- und Wildsorten, sowie zu würzigem Käse.

DURCHSCHNITTS-ANALYSEWERTE

Alkohol
13,0 %

Restzucker
2,5 g/l

Säure
5,5 g/l

Extrakt
27 g/l

Genusstemperatur
16° - 18°

Alterung
10 Jahre

