



# ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

TEROLDEGO  
ROTALIANO DOC

#### DURCHSCHNITTS- ANALYSEWERTE\*

Alkohol  
12,5 %

Restzucker  
3 g/l

Säure  
5 g/l

Extrakt  
29 g/l

Genusstemperatur  
16° - 18°

Alterung  
7 Jahre und mehr



**Rebsorte** Teroldego, heimische Rebsorte der Rotaliana Ebene. Der Name leitet sich wahrscheinlich vom deutschen "Tiroler Gold" ab. Er gilt als „Prinz“ der Trentiner Weine.

**Lage** In den DOC-Zonen der Gemeinden Mezzocorona und Mezzolombardo. 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, 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.



\*Die Informationen können von Jahr zu Jahr variieren