



**TEROLDEGO ROTALIANO DOC**  
Riserva - CLASSICA SUPERIORI

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

Alcool/Alkohol/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.