



TEROLDEGO ROTALIANO DOC
CLASSICA TRADIZIONE

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.

***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.**