

TEROLDEGO

Vigneti delle Dolomiti IGT

A. Grigolli

**Zona di produzione:**

Le uve provengono dalle zone viticole dell'antica Venezia tridentina

Vitigno:

Teroldego, vitigno autoctono trentino, segnalato già in documenti risalenti al 1400

Vinificazione ed affinamento:

Vinificazione in rosso con lunga macerazione sulle bucce. Affinamento in serbatoi di acciaio inox e, parzialmente, in botti di rovere francese usate.

Dati analitici:

Alcool 12,5% vol
Acidità 5 g/l

Dati sensoriali:

Colore rosso rubino, profumo fruttato e floreale con note di violetta e sentori di spezie; al palato equilibrato, pieno, avvolgente.

Apprezzabilità:

Si abbina ottimamente a piatti di carne rossa.

Temperatura di servizio: 17-18°C

CONTIENE **SOLFITI**