

1339



TEROLDEGO

Vigneti delle Dolomiti
Indicazione geografica tipica

VITIGNO

Per le sue attitudini enologiche questo vino è stato definito "Principe del Trentino", ma tale lo si può considerare anche per importanza e per essere sicuramente autoctono di questa regione.

Il suo nome deriva probabilmente dal toponimo "alle Teroldeghe" di cui vi è traccia dal 1.400.

AMBIENTE

Le Dolomiti appartengono a tre province, Trento, Bolzano e Belluno e queste le zone di produzione di questa IGP.

Sono province in buona parte montagnose e solcate da fiumi che hanno le zone coltivabili con il loro percorso.

Il Teroldego predilige terreni leggeri e permeabili, come sono appunto quelli alluvionali.

PRATICHE ENOLOGICHE

Il pigiato viene posto a fermentare, sorvegliando le temperature, per due anche tre settimane, se si considera la macerazione. In seguito si stimola la seconda fermentazione volta a ridurre l'acidità e si pone a maturare parte in legno e parte in acciaio inox.

RISULTATI

Vino di colore rosso rubino, marcatamente vinoso dal profumo leggero di viola, frutta rossa, leggermente balsamico.

Propone una trama vegetale, nervosa e per la sua umile eleganza ci conquista sempre.

ABBINAMENTI

Questo Teroldego di collina lo vediamo ben esaltato con arrostiti di carne e succosi intingoli.

Se adeguatamente conservato non teme assolutamente l'invecchiamento.

Si serve a 17-18°C

Alcool: 13% vol



Residuo zuccherino	1,80 g/l circa
Acidità totale	5,50 g/l circa
Zona di produzione	Province di Trento, Bolzano e Belluno
Orientamento/esposizione	Sud/sud ovest
Suolo	Alluvionale, medio impasto
Forma di allevamento	Pergola
Numero di ceppi per ettaro	3000
Età media delle viti	10/25 anni
Produzione per ettaro	120 quintali
Periodo di vendemmia	Metà di settembre