

I NATIVI

TEROLDEGO

ROTALIANO D.O.C.



DOC ROTALIANO

La zona produttiva è detta “Campo Rotaliano” e si è formata nel corso del tempo con il materiale di riporto del torrente Noce che l’ha, di fatto, bonificata. Le particolari condizioni del terreno rendono possibile la produzione di un vino con caratteristiche uniche.

IL VITIGNO

Teroldego, vitigno autoctono trentino, definito per le sue peculiari attitudini enologiche, principe del Trentino. Suo luogo di elezione è la piana alla confluenza del Noce con l’Adige, nei comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e S. Michele.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Tipica fermentazione in rosso con lunga fermentazione a contatto con le bucce. Dopo la malolattica affinamento nel legno per qualche mese, messa in bottiglia e ancora affinamento in vetro.

DATI ANALITICI

Alcool 12,5% vol

Acidità 5 g/l

DATI SENSORIALI

Colore rosso rubino, profumo gradevolmente da violetta che si sposta poi sulla mandorla tostata e la liquirizia, sapore pieno, strutturato, persistente.

APPREZZABILITÀ

La perfetta simbiosi tra vitigno e terreno si esprime in un prodotto di elevata qualità, ma anche di facile beva, da abbinare con gli arrostiti di carni rosse e i cibi robusti. Si serve a temperatura di 18-20° C. Si può conservare per 3/5 anni.

CONCILIO®
Cantina di Trento