

## TEROLDEGO Rotaliano DOC

### *I Classici*



**Vitigno :** 100 % Teroldego

**Zona di produzione :** Piana Rotaliana

**Composizione del suolo :** terreni ricchi di sabbia e ghiaia tipici della Piana Rotaliana

**Resa per ettaro :** 90 hl/ha

**Vinificazione :** dopo la vendemmia, effettuata rigorosamente a mano, i raspi vengono rimossi e gli acini pigiati. Segue una lunga macerazione sulle bucce e un breve periodo di invecchiamento, metà in serbatoi in acciaio, metà in grandi botti tronco-coniche in legno

#### *Caratteristiche organolettiche*

**Colore :** rosso porpora intenso con riflessi violacei

**Profumo :** intense note fruttate che richiamano la viola mammola, il lampone ed il mirtillo nero

**Sensazione gustativa :** grande struttura e morbida tannicità

**Servizio :** stappare almeno un'ora prima, servire alla temperatura di 18 – 20°C