

Maso Cervara 2015
Teroldego Rotaliano Superiore DOC Riserva
IL MASO

Nel quadro dell'enologia trentina il Teroldego ha sempre avuto un ruolo di grande prestigio e per questo chiamato il "vino principe" del Trentino. Nessuno ha finora saputo dire una parola certa circa la sua origine. C'è chi dice che molto tempo fa il Teroldego, una varietà di vite coltivata nel Veronese, sia stata portata in quel grande nido chiamato Campo Rotaliano, chi, invece, fa risalire le origini sulle colline di Sorni, chi sostiene che il nome Teroldego derivi dal tedesco Tiroler Gold, cioè Oro del Tirolo. Di certo, si sa che il primo ingresso del nome di questo vitigno nella letteratura risale al XVIII secolo nelle disquisizioni enoiche di Michelangelo Mariani, storiografo del Concilio di Trento.



Zona di produzione: Dai vigneti situati nelle zone più vocate del Campo Rotaliano in Trentino, nel comune di Mezzolombardo. Il terreno è di natura alluvionale su riperti ghiaiosi del torrente Noce, poco profondo, tendenzialmente sciolto e ben drenato.

Vitigni: 100% Teroldego, vitigno autoctono trentino. La resa ad ettaro è limitata a non più di 80 quintali di uva per ettaro.

Vinificazione ed affinamento: Le uve vendemmiate a fine settembre sono state vinificate in rosso a temperatura non superiore a 25°C. Terminata la fermentazione il vino è stato affinato in legno di barriques e botte, per circa 24 mesi. Imbottigliato nel mese di febbraio 2018, rimane ad affinare per altri 6 mesi in bottiglia.

Dati analitici: -Alcool: 13,50% vol -Acidità totale: 4,80 g/l -Estratto secco netto: 31,10 g/l -Zuccheri: secco -Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Vino rosso rubino di estrema fittezza con sfumature violacee. Al naso si presenta con note aromatiche di piccoli frutti rossi e violette. Importante, ben strutturato al gusto, equilibrato ed avvolgente grazie ai tannini dolci. All'assaggio il sapore ha retrogusto intenso di mora e mirtillo.

Abbinamenti: Carni rosse arrosto, selvaggina e formaggi molto stagionati.

Temperatura di servizio: 16 – 18°C