

***Teroldego Rotaliano DOC***  
**MASTRI VERNACOLI**

*Grande vino rosso del Trentino ottenuto da uno dei più tradizionali vitigni originari del territorio, in grado di competere alla pari con i più nobili prodotti italiani e stranieri.*



***Zone di produzione:*** L'area del Campo Rotaliano, alla confluenza del torrente Noce con il fiume Adige, nei comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e la frazione di Grumo di San Michele all'Adige.

***Vitigni:*** Esclusivamente uva Teroldego, nella classica forma di allevamento con pergola trentina; discrete le rese unitarie (13-14 t. per ettaro). Il grappolo è grande, allungato di forma piramidale e mediamente compatto.

***Vinificazione ed affinamento:*** La vinificazione è realizzata secondo il tradizionale schema "in rosso" con medio-lunga durata della macerazione (8-9 giorni). Segue un passaggio in tank di acciaio inox ed un moderato invecchiamento (5-6 mesi) in botti di rovere.

***Dati analitici:*** -Alcool: 12,50% vol. -Acidità totale: 5,0 g/l - Estratto secco netto: 27 g/l -Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

***Caratteristiche organolettiche:*** Colore rosso rubino vivo e brillante. L'invecchiamento fa comparire delle caratteristiche sfumature aranciate. Profumo netto, con nota tipicamente fruttata (sentore di lampone e di banana) da giovane, poi, con l'invecchiamento, si fa più composto ed etereo. Sapore secco, piacevolmente strutturato, di garbato ed elegante equilibrio.

***Abbinamenti:*** Si accompagna bene con bolliti, arrostiti di carni rosse, grigliate e formaggi stagionati.

***Temperatura di servizio:*** 16-18°C