

**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 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 intenso. Profumo netto, con nota tipicamente fruttata che ricorda il lampone e i frutti di bosco, dalla personalità inconfondibile. Sapore secco, piacevolmente strutturato, di garbato ed elegante equilibrio.

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

Temperatura di servizio: 16-18°C