



TEROLDEGO

DENOMINAZIONE: IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI TEROLDEGO

ZONA DI PRODUZIONE: Loc. Santa Cecilia -Chizzola

GRADO ALCOLICO: 13,00% vol.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: alluvionale

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola doppia Trentina

VINIFICAZIONE: Le uve dopo una attenta selezione nel vigneto, vengono raccolte a fine settembre. Dopo la pigiatura vengono lasciate macerare per circa una settimana, con frequenti follature per estrarre il colore e la fragranza che lo caratterizzano dopo il primo travaso viene affinato in botti di acciaio.

PROFILO SENSORIALE: Il vino si presenta con un colore rosso rubino vivo e brillante che con l'invecchiamento si protrae verso il granato; il profumo è fruttato con sentori di lampone e mirtillo. Al gusto si presenta sapido e ben strutturato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: Gli abbinamenti consigliati sono la carne salada Trentina, la selvaggina ed i formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Il vino va servito alla temperatura di 18 gradi e stappato almeno un'ora prima