

TEROLDEGO ROTALIANO DOC

VENDEMMIA 2016

Vitigno: 100% Teroldego

Descrizione: vitigno autoctono è considerato il "principe" dei vini trentini, ha trovato la sua dimora nella Piana Rotaliana, la cui terra ciottolosa e il microclima creato dalle montagne circostanti si intrecciano in una combinazione ideali con le caratteristiche del vitigno, esaltandone la sua massima espressione.

Colore rosso rubino intenso, profumo delicato e fragrante, marcatamente fruttato si unisce con la piacevolezza e complessa gamma di sapori che richiamano le specifiche fragranze balsamiche di questa varietà, con struttura solida e intensa

Abbinamento gastronomico:

merende a base di salumi, minestre o piatti di mezzo, carni rosse, arrostiti, funghi e formaggi a pasta dura stagionati.

Si consiglia di servire a una temperatura di 16-18°C.

DATI TECNICI:

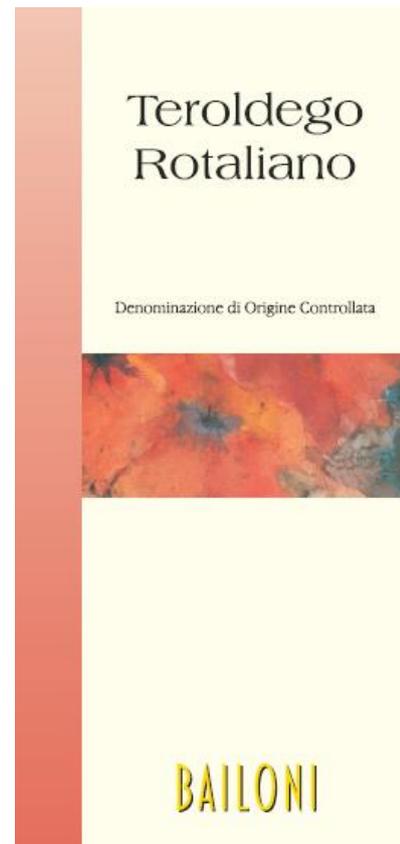
PROVENIENZA: i vigneti si trovano a Mezzolombardo.

VENDEMMIA: fine di settembre

RESA/ETTARO: 130 q.li/ha

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica in acciaio

ALCOOL: 12,5% Vol.



CANTINA BAILONI SAS

Via delle Masere, 7/A- 38123 RAVINA(TN) – ITALIA-

Tel +39.0461.911842 – Fax +39.0461.931081 – mail bailoni@tecnotn.it