

# Teroldego Rotaliano

## Lealbere

### Vitigno:

Teroldego sul vecchio portainnesto Schwarzmänn (V.Riparia x V. Rupestris).

### Sistema di allevamento:

Pergola trentina doppia concatenata con sestri d'impianto pari a m. 5.00x 0.60.

Tremilatrecento vigne per ettaro.

Due capi a frutto per vigna con un carico totale di 20 gemme.

### Terreno:

Alluvionale, ghiaioso, ex alveo e relativo impluvio del torrente Noce, costituito da ciottoli, chiamati "sassi robi", ricoperti da uno strato superficiale di terra vegetale.

### Epoca di vendemmia:

Vendemmiato dal 24 al 26 settembre 2018 dopo le varietà a bacca bianca, per avere un'acidità equilibrata ed un contenuto abbondante di zucchero d'uva.

### Vinificazione:

L'uva raccolta a mano, arriva in cantina dove è pigiata; è pompata nei tini per eseguire la fermentazione in rosso. Dopo una decina di giorni è svinato e, tenuto al caldo, effettua la fermentazione malolattica per la disacidificazione naturale. Riposa per circa sei mesi in serbatoi d'acciaio per mantenere la fragranza dei profumi di mora e lampone tipici del Teroldego.

### Affinamento:

Imbottigliato in estate e, dopo un breve periodo di riposo, è posto in vendita.

### Commento:

Teroldego Rotaliano ovvero "Oro del Tirolo" da una probabile interpretazione del idioma "Tiroler Gold". I regnanti d'Austria, durante la loro reggenza in Trentino, considerarono infatti questo vino eccellente sia per il colore intenso e profondo, profumato di lampone e mora che per il sapore pieno rotondo giustamente acido e privo di tannini: appunto Oro del Tirolo.

### Dati analitici 2018:

Alcol 13,5%, acidità fissa 4,5 g/l, solforosa totale 32 mg/l, estratto 28 g/l



# ZENI



### Colore:

rosso rubino vivo e brillante

### Profumo:

intenso, fruttato di lampone e mora

### Gusto:

secco, sapido e di corpo, ben strutturato

### Accostamenti gastronomici:

si accosta bene a soufflé di formaggi a piatti di mezzo; ottimo con arrostiti di carne rosse, selvaggina, formaggio a pasta dura stagionato

### Temperatura di servizio:

16/18 °C