



VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT TEROLDEGO



CLASSIFICAZIONE | Rotaliano Denominazione di Origine

Controllata

NOME | Teroldego Rotaliano

COMPOSIZIONE | 100% Teroldego

ZONA DI PRODUZIONE | Piana Rotaliana

SISTEMA DI COLTIVAZIONE | Pergola trentina

VENDEMMIA | Raccolta a mano

VINIFICAZIONE | Classica vinificazione in rosso con fermentazione in acciaio e successiva breve maturazione per tre mesi

NOTE GUSTATIVE

Colore | Rosso rubino carico con riflessi violacei

Profumo | Scenti floreali di violetta e fruttati di piccoli frutti di sottobosco

Gusto | Ricco, corposo, morbido e persistente

GRADO ALCOLICO | 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO | 18°-20° C

ABBINAMENTI | Si accompagna ad arrosti di carni rosse, alle grigliate, ma

si sposa ugualmente bene con formaggi a pasta dura stagionati.

NOTE: Il Teroldego Rotaliano DOC è unanimemente considerato il "principe" dei vini trentini. Vitigno autoctono, condivide alcune caratteristiche biochimiche con il Marzemino e prende il nome da una

località situata nel comune di Mezzolombardo: Teroldeghe.

Caratteristica

fondamentale di questa varietà è di crescere e dare il suo meglio solo nella

Piana Rotaliana, formata dai detriti alluvionali del fiume Noce.

Il nome "Teroldego" deriva dalla parola tedesca Tiroler gold ("oro del

Tirolo"). Il vino "Tirol de Gold" diventò famoso grazie all'Imperatore

Francesco Giuseppe d'Austria, grande amante della Contea



Alser Vini

del Tirolo, che
desiderava bere questa pregevole bevanda anche a Vienna