

## 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 | Sentori 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 arrostiti 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

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

Francesco Giuseppe d'Austria, grande amante della Contea

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