



**ROTALIANA**  
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

## Etichetta Rossa DOC TEROLDEGO ROTALIANO

Fresco e vivace, di grande bevibilità, incarna con franchezza i tratti caratteristici della sua terra: il Campo Rotaliano. Stupisce per il colore intenso e brillante, quasi un gioiello, affascina per la ricchezza del frutto e si distingue per le note di viola ed il finale amarognolo. Teroldego Rotaliano: approfondisci

**Alcool:** 12.5% vol.

**Acidità totale:** 5.30 g/l

**Zuccheri:** 1.2 g/l

**Estratto secco:** 27.0 g/l

**Annata:** 2017

**Categoria:** Rosso secco, giovane

**Uve:** 100% teroldego

### Vigneti:

A pergola doppia, nella Piana Rotaliana

### Suolo:

Terreno sempre ben drenato, supportato da un ricco scheletro ciottoloso-ghiaioso e sabbioso a più strati

### Vendemmia:

Raccolta rigorosamente manuale, a partire dalla prima settimana di settembre

### Vinificazione e maturazione:

Fermentazione e maturazione in acciaio

### Affinamento in bottiglia:

Non meno di 6 mesi

### Prospettiva di consumo:

Da bersi giovane (2-3 anni), per apprezzarne la vivacità ed il frutto



Formati:



750 ml. 375 ml.



### Colore

rubino con sfumature violacee



### Profumo

viola e frutti rossi



### Sapore

Fresco e secco, con finale amaricante



### Stato evolutivo

pronto



### Abbinamento

Risotto con salsiccia, polenta con funghi, arrosti di carni rosse



### Servizio e Temperatura

16-18°C