



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

Clesuræ DOC TEROLDEGO ROTALIANO

Nasce da uve di grandissima qualità e da un attento processo di vinificazione, studiato per ottenere un Teroldego Rotaliano autentico, di grande bevibilità, capace di mantenere le sue peculiarità coniugandole con il gusto internazionale. Consacrato tra le stelle dell'enologia nazionale, è un vino che stupisce ed emoziona per la sua vivacità, raffinata morbidezza e complessità.

Alcool: 14,0% vol.

Acidità totale: 5.30 g/l

Zuccheri: 1.1 g/l

Estratto secco: 31.0 g/l

Annata: 2011

Categoria: Rosso secco, molto strutturato

Uve: 100% teroldego

Vigneti:

A pergola doppia, nel cuore della Piana Rotaliana, con un'età media di 50 anni. La resa di circa 80q.li/ettaro consente di ottenere uve di grandissima qualità

Suolo:

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

Vendemmia:

Raccolta rigorosamente manuale, tra la terza decade di settembre ed i primi di ottobre, a raggiungimento della perfetta maturità fenolica

Vinificazione e maturazione:

Fermentazione in tini in rovere francese d'alto fusto e maturazione in barrique nuove per almeno 24 mesi

Affinamento in bottiglia:

Non meno di 24 mesi

Prospettiva di consumo:

Mantiene e anzi migliora nel tempo le proprie caratteristiche qualitative. Vino pronto, anche se negli anni a seguire riserverà grandi sorprese. Può infatti essere dimenticato in cantina anche per più di 10 anni.



Formati:



750 ml. 1,5 L.



Colore

Rosso granato



Profumo

Frutti rossi in confettura, spezie dolci, moka e cioccolato



Sapore

Morbido e lungo, di tannino elegante



Stato evolutivo

Pronto



Abbinamento

Tagli importanti di carni rosse alla brace, selvaggina e formaggi a pasta dura. E' vino da meditazione



Servizio e Temperatura

Si consiglia di aprire la bottiglia alcune ore prima. Temperatura di servizio 18-20°C