



**ROTALIANA**  
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

## Teroldego Novello IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

Nato per incontrare il gusto dei consumatori alla ricerca di vini giovani, fruttati e di pronta beva, è ottenuto grazie ad una particolare tecnica di vinificazione ad acini interi: la macerazione carbonica. Ideale compagno nelle sere d'autunno passate davanti al fuoco con gli amici, esprime tutta la freschezza e vivacità del frutto tipiche del teroldego.

**Alcool:** 12.0% vol.

**Acidità totale:** 5.40 g/l

**Zuccheri:** 6.0 g/l

**Estratto secco:** 29.0 g/l

**Annata:** 2018

**Categoria:** Rosso novello, fruttato e vinoso

**Uve:** 100% teroldego

### Vigneti:

Classica pergola doppia trentina, nel Campo Rotaliano

### Suolo:

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

### Vendemmia:

Raccolta manuale, ad inizio settembre

### Vinificazione e maturazione:

Vinificazione per macerazione carbonica al 100% di sole uve intere di Teroldego

### Affinamento in bottiglia:

Raggiunge già il massimo dopo 10-12 giorni dall'imbottigliamento

### Prospettiva di consumo:

Da bersi giovane, entro la primavera successiva, per apprezzarne il frutto e la vivacità



Formati:



750 ml.



**Colore**  
Rubino



**Profumo**  
Fragrante, viola, lampone e ciliegia



**Sapore**  
Fresco, fruttato e vinoso



**Stato evolutivo**  
giovane/pronto



### Abbinamento

Zuppe di cereali, salumi e formaggi di media stagionatura, frutti dell'autunno



### Servizio e Temperatura

14-18°C