



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

Superiore Riserva DOC TEROLDEGO ROTALIANO

Dieser Wein stammt ausschließlich aus den durchschnittlich über 40 Jahre alten Weingärten der Rotaliana-Ebene. Die Lebhaftigkeit und die Weichheit bilden eine perfekte Einheit, die durch ein Verfolgen von Düften nach Früchten und Gemüse und feinen Vanillenoten charakterisiert wird. Dieser Wein betonter Ausgeglichenheit vermag die Eleganz und die Feinheit des Teroldego Rotaliano optimal zum Ausdruck zu bringen.

Alkoholgehalt: 14.00 % vol

Säuregehalt: 5.60 g/l

Restzuckergehalt: 0.40 g/l

Jahrgang: 2017

Kategorie: Strukturiertes, trockener Rotwein

Trauben: 100% Teroldego

Weinberge und Weingärten:

Doppelbogenerziehung, in den besten Untergebieten der Rotaliana-Ebene, wie Pasquari, Novali, Pozze

Bodenbeschaffenheit:

Fruchtbarer Boden mit guter Entwässerung; reiches mehrschichtig mit Kies, Schotter und Sand durchsetztes Bodenskelett

Weinlese:

Handlese ab der dritten Dekade des Monats September

Weinbereitung und Reifung:

Gärung in Stahlbehältern und Reifung in französischen Steineichenbarriques für mindestens 24 Monate

Reifelagerung in Flaschen:

Nicht unter 6 Monaten

Haltbarkeit:

In den ersten Jahren sind die Frische und die Weichheit des Weines perfekt aufeinander abgestimmt. In den darauf folgenden Jahren wird der Wein runder und weist verstärkt Noten von Kirschenmarmelade, Süßen Gewürzen und Kakao auf.



Formati:



750 ml, 375 ml



Farbton

zu Granatrot tendierendes Rubinrot



Duft

Frisch geerntete und zu Marmelade verarbeitete Kirsche, Vanille



Geschmack

weich, lang anhaltend und würzig



Trinkreife

bereit



Idealer Begleiter

zu Braten von rotem Fleisch und zu gut gereiftem Hartkäse



Serviertemperatur

18-20°C