



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

Clesuræ DOC TEROLDEGO ROTALIANO

Dieser aus Trauben von Höchstqualität und mittels einer sorgfältig geplanten Weinbereitung gewonnene, unverfälschte Teroldego Rotaliano ist süffig und vermag seinen unverwechselbaren Charakter mit seinem internationalen Geschmack in Einklang zu bringen. Am Sternenhimmel der italienischen Weine leuchtend begeistert dieser Wein durch seine Lebhaftigkeit, seine elegante Weichheit und seine Vielschichtigkeit.

Alkoholgehalt: 14.50% vol.

Säuregehalt: 5.33 g/l

Restzuckergehalt: 0.30 g/l

Jahrgang: 2013

Kategorie: Gut strukturierter, trockener Rotwein

Trauben: 100% teroldego

Weinberge und Weingärten:

In durchschnittlich 50 Jahre alten Weingärten mit Doppelbogenerziehung im Herzen der Rotaliana-Ebene. Der Ertrag von ungefähr 80 Doppelzentner pro Hektare ermöglicht die Ernte einer Traube von Höchstqualität

Bodenbeschaffenheit:

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

Weinlese:

Sie erfolgt ausschließlich von Hand zwischen der dritten Dekade des Monats September und Anfang Oktober, zum Zeitpunkt der optimalen phenolischen Reife

Weinbereitung und Reifung:

Gärung in französischen Steineichenbottichen und Reifung in neuen Barriques während mindestens 24 Monate

Reifelagerung in Flaschen:

Nicht unter 24 Monaten

Haltbarkeit:

Im Verlauf der Jahre seiner Lagerung bewahrt beziehungsweise verbessert der Wein zusätzlich seine Qualitätsmerkmale. Es wird empfohlen, den Wein zwischen 2015-2018 zu trinken, aber auch in den darauf folgenden Jahren birgt er noch große Überraschungen. Er darf auch für über 10 Jahre im Keller verbleiben.



Formati:



750 ml.



Farbton
Granatrot



Duft
Rote, zu Marmelade verarbeitete Beeren, süße Gewürze, Mokka und Schokolade



Geschmack
weich und lang anhaltend mit elegantem Tannin



Trinkreife
bereit



Idealer Begleiter

zu rotem Fleisch breiter und dicker Zuschnitte vom Grill, Wild und Hartkäse. Er ist ein wunderbarer



Serviertemperatur

Es wird empfohlen den Wein einige Stunden vor der Verkostung zu öffnen. Serviertemperatur 18-20°C

Meditierwein.