



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

Clesuræ 3L DOC TEROLDEGO ROTALIANO

"Le note varietali stupende del Teroldego al suo massimo livello attingibile di concentrazione, la sua stupenda dolcezza mentosa, la sua confettura di ciliegia nera. Poi la maestosa finezza di base (..) Un gran vino, fra i migliori rossi italiani in assoluto vista la sua massima ricchezza di amore, la sua integrità enologica esecutiva veramente illibata". da Luca Maroni - 96 punti - Annuario dei Migliori Vini Italiani 2019

Alcool: 14.0 % vol.

Acidità totale: 5.14 g/l

Zuccheri: 0.30 g/l

Annata: 2015

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 90q.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, indicativamente tra metà settembre ed inizio ottobre

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 a lungo



Colore

Rosso granato



Profumo

Frutti rossi in confettura, ciliegia nera, 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