

IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

NOVELLO DI TEROLDEGO

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.

ALTRE INFORMAZIONI

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, indicativamente da 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, per apprezzarne il frutto e la vivacità

Annata: 2023 – disponibile dal 30 ottobre

Categoria: Rosso novello, fruttato e vinoso

Uve: 100% teroldego

Alcool: 12.0% vol.

Temperatura: 14-18°C

Stato evolutivo: giovane / pronto

Contiene solfiti



Rubino



Fragrante, viola, lampone e ciliegia



Fresco, fruttato e vinoso

ABBINAMENTI

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