ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

DOC TEROLDEGO ROTALIANO

SUPERIORE RISERVA 3L

Nasce esclusivamente da vigneti della Piana Rotaliana che hanno un'età media superiore ai 40 anni. Perfetto connubio tra vivacità e morbidezza, è un susseguirsi di profumi fruttati e vegetali, alternati a delicate note di vaniglia. É vino di spiccato equilibrio, capace di esprimere al meglio l'eleganza e la finezza del Teroldego Rotaliano.
View product

OTHER INFORMATION

Vigneti:
A pergola doppia, nelle migliori sottozone della Piana Rotaliana, tra cui Pasquari, Novali, Pozze
Suolo:
Terreno sempre ben drenato, supportato da un ricco scheletro ciottoloso-ghiaioso e sabbioso a più strati
Vendemmia:
Raccolta rigorosamente manuale, indicativamente da fine settembre
Vinificazione e maturazione:
Fermentazione in acciaio e maturazione in barrique di rovere francese per almeno 24 mesi
Affinamento in bottiglia:
Fino a 6 mesi
Prospettiva di consumo:
Nei suoi primi anni di vita si farà apprezzare per la perfetta sintesi tra freschezza e morbidezza. Negli anni a seguire, regalerà maggior rotondità, con note di confettura di ciliegie, spezie dolci e cacao.

- Rubino tendente al granato
- Ciliegia, fresca e in confettura, e vaniglia
- Morbido, lungo e speziato

FOOD PAIRING

Arrosti di carni rosse, formaggi a pasta dura e stagionati

Annata: 2018
Categoria: Rosso secco, strutturato
Uve: 100% teroldego
Alcool: 14.0 % vol.
Acidità totale: 5.60 g/l
Zuccheri: 0.30 g/l
Temperatura: 18-20°C
Stato evolutivo: pronto

Contains sulfites