

TEROLDEGO

Clásica uva autóctona de la región Trentino. Se vendimia a mano y se vinifica con la clásica fermentación con sus cáscaras a temperatura controlada.

Denominación

Teroldego Rotaliano d.o.c.

Uvas

Teroldego

Técnica de vinificación

Se vendimia a mano y se vinifica con la clásica fermentación con sus cáscaras a temperatura controlada. Se madura en madera y acero y se embotella al principio del verano.

Características organolépticas

Color rojo rubí intenso con aroma fragante y características notas de fruta roja de bosque. Sabor seco, ligeramente tánico y con retrogusto suavemente almendrado.

Alcohol

12,50 % vol

Maridaje y servicio

Se acompaña con platos de carnes asadas y quesos ligeramente picantes, también como compañero de una agradable conversación. Se sirve a 16-18° C y se bebe antes de los tres años.

