



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Campo Grande

Denominazione: Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

Vitigni: Teroldego

Tipologia terreno: Basaltico di origine vulcanica

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi leggermente granati

Profumo: Al naso prevalgono le note di frutta rossa di sottobosco, ciliegia e prugna, con sentori di fiori di campo e viola

Sapore: Al palato è fresco e armonico, asciutto e giustamente tannico, con un finale leggermente mandorlato.

Grado alcolico: 13% vol

Temperatura di servizio: 18°-20°C | 64,4 °F

Abbinamenti: Perfetto con primi piatti di carne, carni rosse e arrostiti, ottimo con tartare di carne e carrè di maiale, da provare con un piatto di carne salada o selvaggina

Descrizione:

Teroldego Igt "Campo Grande" è prodotto nella storica Maso Bianco, su colline ben esposte e ventilate che godono di un micro clima fresco con ottime escursioni termiche, in un terreno basaltico di origine vulcanica. E' ottenuto da uve di Teroldego, vitigno autoctono definito dal Michelangelo Mariani e considerato il principe dei vini trentini. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono le note di frutta rossa di sottobosco, ciliegia e prugna, con sentori di fiori di campo e viola. Al palato è fresco e armonico, asciutto e giustamente tannico, con un finale leggermente mandorlato. Perfetto con primi piatti di carne, carni rosse e arrostiti, ottimo con tartare di carne e carrè di maiale, da provare con un piatto di carne salada o selvaggina. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana

info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

