



CASATA**M**ONFORT

# TEROLDEGO ROTALIANO DOC

## ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Piana Rotaliana (300 m).

## TIPOLOGIA DI TERRENO

Alluvionali limoso

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

## UVE

Teroldego Rotaliano 100%

## VINIFICAZIONE

Fermentazione in rosso, a contatto con le bucce, malolattica e affinamento prima in serbatoi di acciaio inox, poi in bottiglia per qualche mese.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora. Profumo intenso, fruttato di more e mirtili. Sapore pieno, caldo, con rotonda morbidezza, di corpo.

## GRADO ALCOLICO

13,50 %

## ABBINAMENTI

Arrosti di carni rosse, grigliate, formaggi a pasta dura stagionati. Vino autoctono, è considerato il "Principe" dei vini trentini.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

Disponibile in cartoni da 6 x 750 ml e da 12 x 375 ml.

