



TERRE DEL FÖHN

TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Piana Rotaliana e colline di Trento (300 m).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Alluvionali limoso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

UVE

Teroldego Rotaliano 100%. Raccolto a mano.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in rosso, a contatto con le bucce.
Affinamento in acciaio e poi in bottiglia per qualche mese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino vivo e brillante.
Profumo delicato e fragrante di more e mirtili.
Sapore pieno, caldo, con tannini tenui, di corpo.
Fruttato con gradevole retrogusto di mandorla.

GRADO ALCOLICO

13,00 %

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 12 x 750 ml.

