

I NATIVI TEROLDEGO

ROTALIANO D.O.C.



DOC ROTALIANO.

La zona produttiva è detta “Campo Rotaliano” e si è formata nel corso del tempo con il materiale di riporto del torrente Noce che l’ha, di fatto, bonificata. Le particolari condizioni del terreno rendono possibile la produzione di un vino con caratteristiche uniche.

IL VITIGNO.

Unicamente Teroldego, vitigno autoctono trentino, definito per le sue peculiari attitudini enologiche, principe del Trentino. Suo luogo di elezione è la piana alla confluenza del Noce con l’Adige, nei comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e S. Michele.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

Tipica fermentazione in rosso con lunga fermentazione a contatto con le bucce. Dopo la malolattica affinamento nel legno per qualche mese, messa in bottiglia e ancora affinamento in vetro.

DATI ANALITICI.

Alcool 12,5% vol.

Acidità 5 g/l.

DATI SENSORIALI.

Colore rosso rubino, profumo gradevolmente da violetta che si sposta poi sulla mandorla tostata e la liquirizia, sapore pieno, strutturato, persistente.

APPREZZABILITÀ.

La perfetta simbiosi tra vitigno e terreno si esprime in un prodotto di elevata qualità, ma anche di facile beva, da abbinare con gli arrostiti di carni rosse e i cibi robusti. Si serve a temperatura di 18-20° C.. Si può conservare per 3/5 anni.

CONCILIO
Trentini di nascita