

Teroldego Rotaliano

9,00€

Uve da cui è prodotto: Teroldego 100%

Collocazione geografica: Piana rotaliana a nord di Trento.

Tempo di vendemmia: ottobre

Vinificazione: Tipica dei vini rossi, con fermentazione e macerazione in acciaio per dieci giorni a temperatura controllata, rimontando periodicamente la vinaccia.

Analisi organolettica: Al gusto si presenta asciutto, sapido e leggermente tannico.

Temperatura di servizio: 18°C.

Bicchieri consigliato: Borgogna

Abbinamenti: Indicato per vini rossi giovani ma corposi, permette la rotazione del vino che ne favorisce l'ossigenazione.

