



**GAIERHOF S.r.l.**

www.gaiert Hof.com

T. 0461 658514 | E. informazioni@gaiert Hof.com

Via IV Novembre, 51 - 38030 Roveré della Luna (TN)

C.F. e P.IVA 01953880224



## TEROLDEGO ROTALIANO DOC

### ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE :

proviene da vigneti siti nel Campo Rotaliano, allevati con la pergola doppia trentina in terreni alluvionali e franco limosi. Dopo fermentazione e macerazione a temperatura controllata, viene svinato e travasato in serbatoi di acciaio per l'affinamento con un breve passaggio in botti grandi di rovere.

### VITIGNO :

Si presenta con un grappolo di grandezza media, allungato, a volte con due piccole ali; un acino medio e regolare di colore blu-nero con polpa succosa, dolce e acidula. Ha una foglia grande, pentagonale e trilobata che in autunno assume una colorazione rossa.

### ESAME ORGANOLETTICO :

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo personalissimo e di carattere, gradevolmente fruttato che ricorda lampone, marasche, melagrana e more, ma anche floreale con note che richiamano il fiore della viola .

Sapore asciutto, rivela un'equilibrata tannicità, corpo robusto, forte e di buona struttura, persistente e sapido.

### CONSUMO OTTIMALE:

Il periodo migliore per apprezzarne i profumi fruttati e la freschezza è nei primi due anni di vita.

### ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Il Teroldego è un vino impegnativo e intrigante, sposa bene le carni rosse, la lingua, le lumache in umido, i bolliti e i formaggi stagionati. Da provare con la "carne salada" e il risotto al Teroldego.

### TEMPERATURA :

18° C. Possibilmente da stappare prima del servizio.