



KETTMEIR

Kettmeir S.p.A.
39052 Caldaro (BZ)
Tel. +39 0471 963 135
Fax +39 0471 963 393
www.kettmeir.com
info@kettmeir.com

Teroldego Rotaliano D.O.C.

REBSORTE:	100% Teroldego
PRODUKTIONSGBIET:	Piana Rotaliana, in den Gemeinden Mezzocorona und Mezzolombardo, am Zusammenfluß von Etsch und Noce
HÖHENLAGE:	Talsole in Höhen um 200 M.ü.d.M.
BODENTYP:	Tiefgründige, sandige Aufschüttungssedimente der Flüsse Noce und Etsch von lockerer Struktur
ERZIEHUNGSSYSTEM:	Pergola
PFLANZDICHTEN:	3.000 – 3.500 Stöcke pro Hektar
ERNTETERMIN:	Ende September
ALKOHOLGEHALT:	12,40 Vol.-%
TRINKTEMPERATUR:	16 - 20 °C
EMPFOHLENES GLAS:	Ausladender Kelch mit eingewölbtem Rand (Burgundertypus)
LAGERFÄHIGKEIT:	4 - 5 Jahre

VERARBEITUNG

Traditionelle Rotweinbereitung mit 8/10 tägiger Maischung bei kontrollierter Temperatur um 23-26 °C. Der Wein wird teils in großen Holzgebinden und teils im Edelstahl ausgebaut.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Intensives Rubinrot mit violettfarbenen Reflexen; intensives, weiniges Duftspiel, erinnert an Veilchen, schwarze Johannisbeeren und Banane. Am Gaumen vollmundig, harmonisch, trocken und frisch, mit gut eingebundenen, angenehmen Tanninen und einem finessenreichen mineralischen Finale.

GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN

Perfekte Harmonie mit roten Fleischbraten und Wild, passt aber auch zu kalten Platten mit den regionalen Wurst- und Käsespezialitäten.

Teroldego Rotaliano

