



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.

UVE:	Teroldego
ZONA DI PRODUZIONE:	Piana Rotaliana, comuni di Mezzocorona e Mezzolombardo
ALTIMETRIA:	200 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Terreni sciolti sabbiosi profondi di riporto dei fiumi Noce e Adige.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Pergola
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3000-3500 piante ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Fine settembre
GRADO ALCOLICO:	12,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18° - 20° C.
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Calice ampio a bocca svasata tipo Borgogna
DURATA:	4-5 anni

SCHEDA TECNICA

Vinificazione in rosso con macerazione delle bucce per 8-10 giorni alla temperatura di 23-26°C, affinamento parte in botte grande, parte in acciaio.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, profumo intenso, vinoso con sentori di viola, ribes nero e banana. Al gusto si presenta pieno, armonico, secco, fresco e con tannini piacevoli ed un bel finale minerale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina soprattutto ad arrostiti di carni rosse e selvaggina, ma bene si accosta ai piatti freddi a base di salumi e formaggi della tradizione trentina.

Teroldego Rotaliano

