



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

