

# TEROLDEGO ROSATO

## VIGNETI DELLE DOLOMITI

*indicazione geografica tipica*



### **Zona di produzione:**

Le uve provengono dalla vallata dell'Adige, nell'antica Venezia Tridentina

### **Vitigno:**

Il Teroldego è un vitigno autoctono della regione, citato per la prima volta in alcuni documenti risalenti al 1400. Il lungo periodo di acclimatazione e selezione da parte del viticoltore lo ha reso particolarmente adatto alla produzione di vini morbidi, ricchi e con tannino elegante.

### **Vinificazione ed affinamento:**

"Svinatura a sollevamento del cappello", così è denominata la vinificazione di questo rosato, che prevede la separazione del mosto dalle bucce nel momento in cui queste si sollevano verso la parte superiore del recipiente, cosa che avviene normalmente poche ore dopo la pigiatura. In seguito il vino è sottoposto alla lavorazione usata per i vini bianchi, quindi fermentazione a temperatura controllata e lieviti selezionati. Prima dell'imbottigliamento viene lasciato riposare per qualche mese in recipienti di acciaio inox.

### **Dati sensoriali:**

Alcool : 12,3%  
Acidità : 5,5 g/l

### **Dati sensoriali:**

Colore rosa cerasuolo, profumi di lampone completati da aromi fruttati e floreali, sapore fresco e avvolgente; di media struttura.

### **Apprezzabilità:**

Vino da pesce, particolarmente adatto ai crostacei. Accompagna ottimamente anche gli antipasti e i primi piatti.

### **Temperatura di servizio:**

11-12° C