

LE SELEZIONI VIGNA BRAIDE *Teroldego*



ROTALIANO DOC

BRAIDE E' IL TOPONIMO DELLA PICCOLA LOCALITA' CHE OSPITA LE VIGNE DI QUESTO STORICO E PARTICOLARE TEROLDEGO ROTALIANO.

DOC ROTALIANO.

Si coltiva su terreni alluvionali formatisi alla confluenza del torrente Noce con l'Adige. Il nome Braide è quello della microzona dove vengono prodotte le uve di Teroldego impiegate. La località si trova lungo il vecchio alveo abbandonato dal torrente Noce, in comune di Mezzolombardo, su un terreno ghiaioso.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

L'uva si raccoglie con un grado zuccherino alto. Si diraspa e si pigia, quindi si fa fermentare. Segue un moderato riposo in acciaio e poi, per una parte, l'affinamento prosegue in barriques di legno francese usato. In tale modo vengono conseguiti rotondità ed equilibrio senza intervenire direttamente sui caratteri sensoriali tipici del vino.

DATI ANALITICI.

Alcool 13% vol .

Acidità 5,2 g/l.

DATI SENSORIALI.

Colore rosso rubino carico, profumo con note di nocciole tostate e liquirizia, sapore pieno ben strutturato, di frutta, con una leggera nota di spezie. Tannini morbidi ed eleganti, lungo e persistente al palato.

APPREZZABILITÀ.

Vino superiore da arrosto, va servito a 18-20° C. e può essere conservato a lungo.