



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

LEONCORNIO TEROLDEGO ROTALIANO DOC SUPERIORE RISERVA

Vitigno Teroldego, vitigno autoctono della Piana Rotaliana. Il nome deriva probabilmente dal tedesco "Tiroler-Gold" (Oro del Tirolo). È soprannominato il "Principe" dei vini trentini.

Vigneto Viti vecchie allevate a pergola trentina tradizionale in Piana Rotaliana su terreno ghiaioso con un ridotto strato di humus fertile. Microclima caldo con buone escursioni termiche fra notte e giorno.

Resa per ettaro 70 hl

Vendemmia A mano con cernita delle uve migliori, dopo aver eseguito un diradamento estivo.

Vinificazione L'uva diraspata fermenta ad una temperatura controllata con follature frequenti per un periodo di 15 giorni. Fermentazione malolattica e affinamento in barriques per 18-24 mesi.

Caratteristiche Colore rubino carico. Profumo fruttato e complesso, che ricorda il lampone e la prugna con un sentore di cioccolata. Vino di ottimo corpo con struttura tannica equilibrata e ben armonica. Sapore pieno e persistente.

Abbinamenti Vino che unisce la morbidezza alla struttura, si sposa a tutte le carni, compresa la selvaggina, così come ai formaggi saporiti.

Origine del nome Leoncorno era l'osteria del Masetto, dove nel 1700 si offriva dell'ottimo Teroldego.

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
13,0 %

Residuo zuccherino
2,5 g/l

Acidità
5,5 g/l

Estratto
27 g/l

Servizio
18°

Invecchiamento
10 anni e più



*Le informazioni possono variare in base all'annata