



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

TEROLDEGO
ROTALIANO DOC

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 Selezionati nella zona DOC dei Comuni di Mezzocorona e Mezzolombardo. Forma di allevamento pergola tradizionale trentina e in parte a guyot. Terreni ghiaiosi con sottile strato di humus.

Resa per ettaro 90 hl

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

Vinificazione Fermentazione alcolica con macerazione per 7-10 giorni e malolattica in acciaio. Affinamento per 16 mesi sui lieviti in acciaio.

Caratteristiche Colore rosso rubino intenso. Profumo gradevolmente fruttato, che ricorda le more e i lamponi. Sapore morbido e avvolgente, persistente.

Abbinamenti Dati i suoi tannini morbidi e armoniosi, si adatta a molte pietanze quali i primi piatti, le carni sia rosse che bianche ed i formaggi.

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
12,5 %

Residuo zuccherino
3 g/l

Acidità
5 g/l

Estratto
29 g/l

Servizio
16° - 18°

Invecchiamento
7 anni e più



*Le informazioni possono variare in base all'annata