



Azienda Vinicola GAIERHOF S.r.l.

Via IV Novembre, 51-38030 Roveré Della luna (TN)

Tel 0461 658514- Fax 0461 658587

informazioni@gaierhof.com - www.gaierhof.com

Codice fiscale e P.IVA 01953880224 c.mec.TN0243 5

Capitale sociale € 100.000 interamente versato - cod. REA n.190269



TEROLDEGO ROTALIANO DOC

ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE :

proviene da vigneti siti nel Campo Rotaliano, allevati con la pergola doppia trentina in terreni alluvionali e franco limosi. Dopo controllata, viene svinato e travasato in serbatoi di acciaio per l'affinamento con un breve passaggio in botti grandi di rovere.

VITIGNO :

Si presenta con un grappolo di grandezza media, allungato , a volte con due piccole ali; un acino medio e regolare di colore blu-nero con polpa succosa , dolce e acidula. Ha una foglia grande, pentagonale e trilobata che in autunno assume una colorazione rossa.

ESAME ORGANOLETTICO :

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo personalissimo e di carattere, gradevolmente fruttato che ricorda lampone, marasche, melagrana e more , ma anche floreale con note che richiamano il fiore della viola .

Sapore asciutto, rivela un'equilibrata tannicità, corposo, forte e carnoso, persistente e sapido.

CONSUMO OTTIMALE:

Il periodo migliore per apprezzarne i profumi fruttati e la freschezza è nei primi due anni di vita.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Il Teroldego è un vino impegnativo e intrigante , sposa bene le carni rosse, la lingua, le lumache in umido, i bolliti e i formaggi stagionati. Da provare con la "carne salada" e il risotto al Teroldego.

TEMPERATURA :

18° C. Possibilmente da stappare prima del servizio.