

TEROLDEGO ROTALIANO

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA



HERKUNFTS-GEBIET

Rotaliana-Ebene, einem Landstrich, der sich von der Rocchetta – der Zugangs-Schneise zum Nonstal – bis zum Fluss Etsch erstreckt, wo sich das alte Flussbett des Flusses Noce vor dessen Umleitung Richtung Süden im Jahr 1854 befand. Durch diesen Umstand weist der Boden der Rotaliana-Ebene die besonderen, dem Hangboden ähnlichen, Eigenheiten auf: Unter einer dünnen Erdschicht liegen einige Meter unterschiedlicher Schichtungen, Kies, Sand und Kieselsteine, welche von der uferlosen Strömung des Flusses Noce zu Tal gespült wurden

REBSORTE Teroldego

WEINHERSTELLUNG
rot, mit gutem Verbleib auf dem Trester

REIFUNG
12 Monate in großen Eichenholzfässern

VERFEINERUNG
6 Monate in der Flasche

LANGLEBIGKEIT
5 Jahre in geeigneten Kellerräumen

FARBE
volles rubinrot

DUFT
fruchtig mit Geruch nach Brombeere und Himbeere

GESCHMACK
voll und ausdauernd, angenehmen Tanninen,
ausgezeichneter Körper

SERVIER-TEMPERATUR
16 - 18°C

EMPFEHLUNG
zu Braten und Wild, ausgezeichnet zu reifem Käse



DORIGATI

1858

Azienda Vinicola F.lli Dorigati

Via Dante 5 | 38016 Mezzocorona (TN)

T. 0461 605313 F. 0461 605830 | vini@dorigati.it www.dorigati.it

