

# OTTAVIO

TEROLDEGO ROTALIANO SUPERIORE RISERVA



DE VIGILI

## ZONA DI PRODUZIONE

Uve provenienti da un piccolo appezzamento di vigne molto vecchie nel cuore della piana rotaliana, alcuni ceppi addirittura centenari, selezionate nella zona dei Pasquari: toponimo legato alla vecchia zona delle Teroldeghe da cui presumibilmente prende il nome il vitigno.

## VIGNETO

Sistema di allevamento tradizionale a pergola doppia Trentina, con vigne vecchie.

## VITIGNO

100% Teroldego

## RESA

50 qli/ha

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una rigorosa selezione in vigna, con una parte di grappoli interi selezionati a seconda della maturazione del raspo, fermenta spontaneamente in tulipe di cemento. Svinato direttamente in barrique dove effettua la fermentazione malolattica e rimane per 15 mesi. Dopo un anno di affinamento in bottiglia viene commercializzato.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino ricco ed elegante, bouquet complesso di frutta rossa con tendenza alla confettura. Vena speziata molto presente, sorso ricco ed avvolgente.

## INDICAZIONI DI CONSUMO

Servire a 16-18°C, in abbinamento a piatti importanti come selvaggina e carni rosse.



---

Mezzolombardo (TN) - Via Molini, 28

[www.devigili.wine](http://www.devigili.wine)

[ordini@devigili.wine](mailto:ordini@devigili.wine)