

TEROLDEGO CONTRO CORRENTE

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT



DE VIGILI

ZONA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in prevalenza dal Vigneto Marini, a 243m.s.l.m. nel cuore della Piana Rotaliana alle porte della Val di Non. Terreni di origine alluvionale che con la loro scarsa capacità di ritenzione idrica donano freschezza e agilità al vino.

VIGNETO

Sistema di allevamento tradizionale a pergola doppia trentina, che grazie ad una gestione accurata garantisce un adeguato equilibrio vegeto – produttivo.

VITIGNO

Teroldego – vigne giovani dai 15-20 anni di età

RESA

100 q.li/ettaro

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono diraspate completamente a cui segue una fermentazione tradizionale in rosso, con macerazione sulle bucce di 5/8giorni. Dopo la svinatura segue un affinamento di 10 mesi in cemento prima dell'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino Elegante dalla morbidezza tannica. Fragrante e varietale. Fresco e morbido al palato. Profumo floreale di viola e fruttato di marasca e frutta rossa.

INDICAZIONI DI CONSUMO

Vino che si adatta dall'aperitivo al pasto, vi consigliamo di giocare con la temperatura di servizio dai 10 ai 18 °C a seconda dell'occasione! Fantastico in compagnia con una bella merenda!



Mezzolombardo (TN) - Via Molini, 28

www.devigili.wine

ordini@devigili.wine