



"I DOSSI"

Teroldego Vallagarina igt

Varietà d'uva: Teroldego proveniente dal vitigno "I Dossi"

Denominazione: Teroldego della Vallagarina Igt

Zona di produzione:
Valdadige - Vallagarina Trentina-Veronese

Modalità di raccolta: manuale in cassetta

Vinificazione: l'uva viene delicatamente diraspata e pigiata. La fermentazione avviene con macerazione delle bucce in contenitori di acciaio inox termoisolati. Per estrarre colore ed aroma dalle bucce vengono eseguiti diversi rimontaggi

Affinamento: la maturazione avviene in botti grandi di legno francese

Colore: rosso rubino intenso

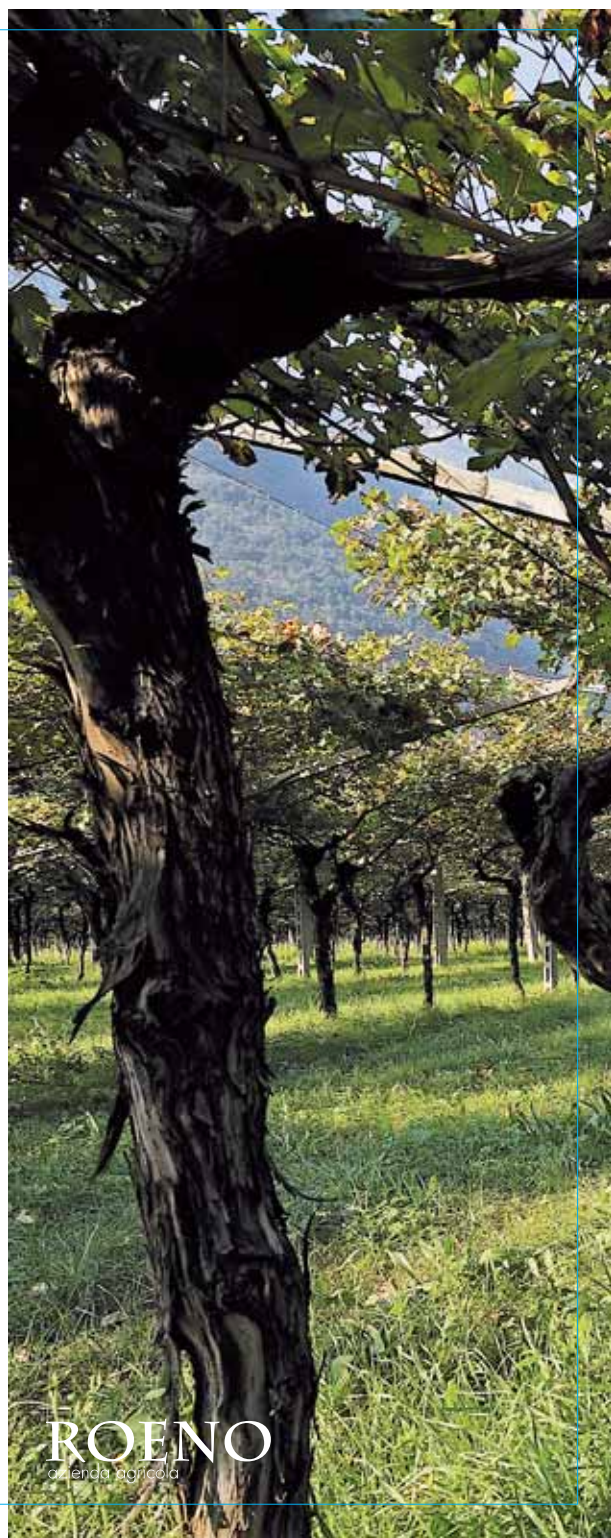
Profumo: intenso, fruttato, accompagnato da sentori di frutta rossa e piccoli frutti neri

Sapore: intenso, molto piacevole per le note fruttate

Accostamenti gastronomici: grazie alla sua personalità si presta bene a piatti di carne rossa, arrostiti, formaggi di media e lunga stagionatura

Gradazione: 12-13% vol

Temperatura di servizio: 18°C



"I DOSSI"

Teroldego Vallagarina igt

GRAPE VARIETY: Teroldego from "I Dossi" vineyard.

WINE NAME AND DENOMINATION:

Teroldego della Vallagarina Igt

PRODUCTION AREA:

Valdadige - Vallagarina Trentina-Veronese

HARVEST: manual picking with grape clusters selection

VINIFICATION: grapes is gently destemmed and crushed. Must starts the alcoholic fermentation with skin contact maceration under controlled temperature and by pumping- over cycle in order to optimize flavour and colour extraction

MATURATION: in barrel of french oak

COLOUR: a brilliant ruby wine

TASTING NOTES: intense and fruity with red and black berries sweetness notes.

Freshness and velvet fruitiness that consumer can perceive at the nose

FOOD PAIRING: the ideal match with red meat food and spicy and aromatic aged cheese.

ALCOHOL CONTENT: 12-13% vol

SERVING TEMPERATURE: 18°C

"I DOSSI"

Teroldego Vallagarina igt

REBSORTE: Teroldego aus dem Weinberg "I Dossi"

BEZEICHNUNG:

Teroldego della Vallagarina Igt

PRODUKTIONSGBIET:

Valdadige (Etschtal)- Vallagarina Trentina-Veronese

ERNTE: Handweinlese

WEINHERSTELLUNG: Nach dem Entfernen der Stiele werden die Trauben bei kontrollierter Temperatur im Stahltank vergoren

AUSBAU: Nach der Gärung wird der Wein für ca.4 Monate im grossen Holzfass gelagert

FARBE: Kräftiges Rubinrot

GERUCH: Nach roten Früchten besonders aber nach Himbeere

GESCHMACK: Körperreich, harmonisch mit feinen Abgang Speisenempfehlung.

Zu allen Fleischgerichten, Nudelgerichten und Käse

ALCOHOL: 12-13% vol

SERVIERTEMPERATUR: 18°C

ROENO
azienda agricola

Via Mama, 5
37020 Belluno Veronese (VR)
Tel. +39 045 7230110
Fax +39 045 7270863

info@cantinaroeno.com
www.cantinaroeno.com