

ROENO
azienda agricola

I DOSSI

Teroldego



Varietà d'uva: 100% Teroldego

Denominazione: Teroldego della Vallagarina

Zona di produzione: Vallagarina Veronese Trentina

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione e Affinamento: 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. La maturazione avviene in botti di legno grandi, dove avviene anche la fermentazione malolattica.

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.

Gradazione: 14 % vol.

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

Temperatura di servizio: 18 °C