

VILLA VESCOVILE

TEROLDEGO ROTALIANO

Denominazione di Origine Controllata

Varietà delle uve

100% Teroldego Rotaliano proveniente da vigneti situati nel comune di Mezzolombardo.

Tecnica di produzione

Il mosto ottenuto dalla vinificazione di uve selezionate molto mature, è fatto fermentare sulle bucce per dieci giorni alla temperatura di 30°C, dopo la fermentazione malolattica e i vari travasi, è affinato per circa 4 mesi in grandi botti di rovere pregiato.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei, tendenti al granato con l'invecchiamento.

Profumo: ampio e intenso del caratteristico fruttato varietale di viola.

Sapore: caldo, asciutto, sapido con retrogusto amarognolo, leggermente tannico e armonico.

Consigli del produttore

E' particolarmente adatto ad accompagnare piatti importanti come selvaggina e brasati.

Servire alla temperatura di 18°C.

Grad. alcolica: 12,5% vol.



750 ml.

Le Selezioni di
Rocca delle Macie

IL NOSTRO VINO. STORIA DI UNA PASSIONE.

