



VILLA CORNIOLE

TEROLDEGO

Denominazione Teroldego Rotaliano Doc

Uve Teroldego

Zona Vigneti di montagna in Trentino, Piana Rotaliana

Terreno Alluvionale, con grande fertilità superficiale e ottimo drenaggio sottostante.

Temperatura di servizio 18-20 ° C

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente, selettivamente e vinificate in rosso. La fermentazione avviene con macerazione sulle bucce per 8-15 giorni, a temperatura controllata di 26/28 ° C. Successivamente il vino matura in acciaio e una piccola parte in barrique. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Esame visivo Colore rosso rubino carico.

Esame olfattivo Al naso è intenso, fruttato, con sentori di lamponi e ribes, ampio e fine.

Esame gustativo Il sapore è asciutto, deciso, fruttato e con un morbido tannino.

Abbinamenti È un vino ideale per accompagnare i piatti tipici trentini ricchi e saporiti, nonché primi piatti corposi (lasagne, pasta ragù, risotti), agnello, cacciagione (cervo, camoscio), manzo, salumi, formaggi a pasta media o stagionati.

Denomination Teroldego Rotaliano Doc

Grapes Teroldego

Area Mountain vineyard in Trentino, Piana Rotaliana

Soil Alluvial, with great superficial fertility and excellent underlying drainage.

Serving temperature 18-20 ° C

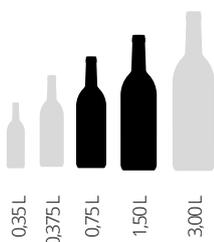
Vinification The grapes are harvested by hand, selectively and vinified in red. Fermentation takes place with maceration on the skins for 8-15 days, at a controlled temperature of 26/28 ° C. Subsequently, the wine matures in steel and a small part in barrique. A further refinement in the bottle follows for a few months.

Visual test Deep ruby red color.

Olfactory test The nose is intense, fruity, with hints of raspberries and currants, ample and fine.

Taste test The flavor is dry, decisive, fruity and with a soft tannin.

Pairings It is an ideal wine to accompany the rich and tasty typical Trentino dishes, as well as full-bodied first courses (lasagna, pasta with ragù sauce, risotto), lamb, game (venison, chamois), beef, cold cuts, medium or aged cheeses.



Le informazioni possono variare in base all'annata
Information may vary depending on the vintage

