

## Teroldego

**Classificazione:**  
IGT delle Dolomiti

**Uvaggio:**  
Teroldego 100%

**Zona di produzione:**  
fascia pedecollinare lungo l'asta dell'Adige da Sabbionara fino ad Avio

**Vendemmia:**  
uva rossa che si raccoglie nella terza decade di settembre; la vendemmia di quest'uva è fatta a mano, selezionando i grappoli migliori

**Vinificazione:**  
in vinificatore con macerazione delle uve e successiva vinificazione in rosso con frequenti delestages e rimontaggi. A fine fermentazione svinatura del vino e prima decantazione. Successivo travaso in vasche di cemento armato vetrificate e legni grandi dove avviene la fermentazione malolattica. Matura e si affina per 12 mesi prima di essere messo in bottiglia

**Profilo sensoriale:**  
colore rosso intenso con riflessi violacei, presenta una nota olfattiva classica di viola che si intreccia con note di frutta rossa come la prugna. Al palato esprime tutta la sua tipicità, affogando tutta la sua forza tannica in un corpo caldo morbido e vellutato

**Abbinamenti:**  
grigliate di carne, formaggi leggermente stagionati, pietanze classiche come canederli asciutti con il ragù, o semplicemente a tutto pasto per la grande beva di questo vino

**Temperatura di servizio:**  
18 gradi °C

**Bottiglia e contenuto:**  
bordolese Med da litri 0,75

**Confezionamento:**  
scatola da sei bottiglie con posizionamento verticale

