

VILLA VESCOVILE



## TEROLDEGO ROTALIANO DOC

### **Varietà delle Uve**

Teroldego Rotaliano 100%, 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**

È particolarmente adatto ad accompagnare piatti importanti come selvaggina e brasati.

Servire alla temperatura di 18 °C.

Grad. Alcolica 12,5% vol.

Rocca delle Macie