



CANTINA D'ISERA

Teroldego

Vigneti delle Dolomiti - I.G.T.

Il Teroldego è un vino rosso autoctono trentino. Il colore è rosso rubino intenso dai riflessi violacei; profumo fruttato che ricorda i piccoli frutti di sottobosco che si integrano a note floreali che ricordano la viola.

Abbinamenti:

Gli abbinamenti gastronomici ideali sono con carni rosse saporite o speziate, la selvaggina e formaggi a pasta dura.

Vitigno: Teroldego

Esposizione e altitudine:

EST, SUD-EST, 180 - 450 mt s.l.m.

Composizione del terreno:

ghiaioso, calcareo, basaltico franco-sabbioso argilloso.

Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot - Pergola doppia

Vinificazione:

raccolta manuale nel mese di settembre. Vinificazione in rosso e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Affinamento in vasca in cemento e acciaio prima dell'imbottigliamento.



Der Teroldego ist ein typischer Trentiner Rotwein.

Er hat eine intensive rubinrote Farbe mit violetter Schimmer und ein fruchtiges Waldbeeren-Bukett mit Veilchennuancen.

Speisenbegleitung

Er passt ausgezeichnet zu schmackhaftem oder würzigem roten Fleisch, Wild und Hartkäse.

Rebsorte: Teroldego

Ausrichtung und Höhenlage:

ÖSTLICH, SÜD-ÖSTLICH, 180 - 450 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit:

kiesig, kalkhaltig, tonig-sandiger Basalt.

Anbauform:

Guyot, einfache Trentiner Pergola, Doppelte Pergola

Vinifizierung:

Manuelle Ernte im September. Rotwein-Vinifizierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Affination im Zement- und Stahlbecken vor der Abfüllung in Flaschen.

PREMI / AWARDS

AWC
VIENNA
SILVER
2021