



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.



The Teroldego is an autochthonous Trentino red wine. The colour is a intense ruby red with purplish hues. With a fruity nose, it recalls the small fruits of the forest undergrowth, blending with floral notes recalling the violet.

Food pairing:

Recommended serving suggestions include full-flavoured or spiced red meats, game and hard cheeses.

Vine: Teroldego

Exposure and altitude:

EAST, SOUTH-EAST, 180 - 450 metres above sea level.

Soil composition:

gravelly, limy, sandy-clay basaltic.

Training system:

Trentino simple pergola - Guyot - Double pergola

Vinification:

manual harvest in September. Red vinification and fermentation at controlled temperatures in stainless steel tanks. Refinement in concrete vats and steel tank before bottling.

PREMI / AWARDS

AWC
VIENNA
SILVER
2021