ACQUISTATO IL .....

Teroldego Rotaliano DOC 2012



Teroldego: il principe dei vini trentini

L'impegno di alcuni produttori trentini sta riportando il Teroldego ai fasti di un tempo, quando era noto come 'Tiroler Gold', oro del Tirolo. Fra loro i fratelli Dorigati, che propongono un Teroldego fine e delicato, seppur discretamente corposo: frutto vivo e polposo, freschezza floreale, bocca piena, scorrevole e viva. Buono e conviviale, da non perdere!

Per farvi un'idea dell'importanza del teroldego rotaliano in Trentino, pensate che la Piana Rotaliana, ovvero la pianura che comprende i comuni di Mezzocorona, Mezzolombardo e Grumo di San Michele all'Adige, con i suoi 400 ettari coincide per quasi la sua totalità con la superficie coltivata con le sue uve. Il nome Teroldego pare derivi da "Tiroler Gold", ovvero oro del Tirolo, com'era conosciuto un tempo questo vitigno autoctono e il vino che ne deriva. Perfetto a tutto pasto, corposo, fine, versatile… davvero un vino… d'oro! Da Luigi a Pio, a Giovanni ed Emilio, a Franco e Carlo, ed infine, a Michele e Paolo: ecco la storia di Cantine Dorigati in otto nomi. Cinque generazioni che in oltre 150 anni hanno scritto un pezzo della storia vitivinicola trentina, qui a Mezzocorona, nel cuore della Piana Rotaliana. Eleganza e tradizione: proprio su questi 2 pilastri "l'azienda-famiglia" ha costruito anche la sua nuova immagine, con etichette di nuova concezione, ma che si ispirano a un'antica etichetta di Teroldego del 1908, e nuove bottiglie, dalle forme più sinuose rispetto alle bordolesi utilizzate in precedenza. Nei 13 ettari di vigneto di proprietà l'azienda coltiva principalmente varietà a bacca rossa: rebo, teroldego, lagrein e cabernet sauvignon. A bacca bianca pinot grigio e chardonnay. La produzione è di circa 100.000 bottiglie all'anno.

La Vigna

Terreno	Alluvionale, limo ? sabbioso e ghiaioso ? ciottoloso
Esposizione	SudEst, sud, sudOvest, 200 ? 230 m s.l.m.
Allevamento	Pergola Trentina
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Teroldego Rotaliano 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Oggi ? 3 anni
Abbinamento	Primi piatti, pietanze di carne rossa, arrosti, formaggi stagionati
Vinificazione	Vinificazione in rosso con buona permanenza sulla vinaccia; maturazione 12 mesi in grandi botti di rovere; affinamento 6 mesi in bottiglia
Sensazioni	Colore violaceo scuro; al naso note floreali di viola e sentori fruttati di lampone; bocca piena e di ottima beva

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821