



ACQUISTATO IL

"Sangue di Drago" Teroldego Rotaliano DOC

2017

Un Teroldego all'ennesima potenza



Svinando[®]

La Vigna

Terreno Alluvionale

Esposizione Sud, 280m s.l.m.

Allevamento Pergola doppia trentina

Densità imp. 3000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Trentino

Uve 100% Teroldego

Gradazione 12,5% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo La sua stoffa e concentrazione gli permettono di durare molti anni con un'evoluzione interessante.

Abbinamento Carni rosse, selvaggina, formaggi a pasta dura.

Vinificazione Le contenute rese di uva ad ettaro, ottenute diradando sistematicamente i grappoli, danno buccia e polpa più resistenti e ricche consentendo un'ottima maturazione fenolica. La macerazione tradizionale sulle bucce è accompagnata da frequenti e metodiche follature soffici. La fermentazione a temperatura controllata avviene in speciali tini di acciaio. Segue l'affinamento in barriques di rovere francese per un minimo di 18 mesi. Riposo in bottiglia prima dell'uscita.

Sensazioni Colore intenso, nero, ricco, quasi impenetrabile al naso i sentori di frutta di bosco (lampone, fragola, mirtillo) tipici del Teroldego giovane, lasciano il passo ad un più evoluto profumo di mora e frutta secca, immersi in una dolce suadanza speziata. Al palato toni di prugna, cioccolato fondente, frutto nitido, struttura polposa con tannini maturi, morbidi, dolci. È caldo e morbido, molto equilibrato con una grande struttura. Il sentore dei legni è discreto e non sovrasta mai il frutto del

Teroldego.

Sangue di Drago è la punta di diamante della produzione di Marco Donati. Teroldego in purezza ottenuto esclusivamente dalla vigna storica del Maso di famiglia, situato nel cuore della zona Rotaliana. I vecchi ceppi che la compongono producono un'uva ricca ed equilibrata. Il vigneto si trova a un'altitudine di 280 metri sul livello del mare, coronato da una montagna con pareti a picco che si ergono fino a 2000 metri. Tutto ciò contribuisce alla creazione di un microclima ideale che permette la piena maturazione dell'uva, favorendone la formazione dei profumi e del colore. Il vino che ne deriva ha un colore intenso, nero, ricco, quasi impenetrabile. Al naso un evoluto profumo di mora e frutta secca, immersi in una dolce speziatura. In bocca note di prugna, cioccolato fondente, frutto nitido, struttura polposa con tannini maturi, morbidi, dolci. È caldo e morbido, molto equilibrato con una grande struttura. Il sentore dei legni è discreto e non sovrasta mai il frutto del Teroldego.

Nel cuore dell'affascinante scenario del Trentino, caratterizzato dall'insieme di valli, montagne dolomitiche e colline è situata la Piana Rotaliana. Qui, a Mezzocorona, si trova la cantina di Marco Donati, una delle più antiche del Trentino, nota a partire dal 1863. Oggi, come allora, si tratta di una bella azienda familiare, gestita con passione e competenza da Marco e dalla sua famiglia. Riconosciuta come punto di riferimento della tradizione enologica trentina, la cantina di Marco Donati è da sempre impegnata nella valorizzazione del patrimonio viticolo di qualità della regione, a partire dal più tipico dei vitigni, il Teroldego.