



ACQUISTATO IL .....

"Bottega Vinai" Teroldego Rotaliano DOC 2020

2020

## Il Principe dei vini Trentini



*Svinando*

### La Vigna

#### Terreno

riporti ghiaiosi di origine glaciale del torrente Noce che, di fatto, riproducono in piano le caratteristiche della collina

#### Esposizione

Sud Ovest

#### Allevamento

pergola semplice trentina

#### Densità imp.

5000

### Il Vino

#### Tipologia

Vino rosso fermo

#### Provenienza

Trentino

#### Uve

TEROLDEGO 100%

#### Gradazione

13% vol

#### Temp. Servizio

16 gradi

#### Quando Berlo

entro 5 anni

#### Abbinamento

Menu di carne

#### Vinificazione

È vinificato in rosso, con macerazione della durata di 8-10 giorni in serbatoi di acciaio inox. Viene successivamente affinato in parte in barrique ed in parte in botti di rovere di Slavonia, ma soltanto per 6 mesi e non di più, in modo da preservargli le note fruttate tipiche della varietà

#### Sensazioni

Vino rosso di colore rubino intenso, con marcati e vivaci orli violacei nel periodo giovanile. Il profumo è netto, spiccatamente fruttato con sentore di lampone e mora e frutti di bosco, come il lampone, nel periodo iniziale; di seguito, con la maturazione, il bouquet si arricchisce di nuove sensazioni, diventando etero, molto ampio e nello stesso tempo personale. In bocca rivela un'equilibrata tannicità, accompagnata da una stoffa piena e continua. Il gusto è vellutato, avvolgente, corposo ed austero

Definito "vino principe del Trentino", il Teroldego è probabilmente il più antico vitigno di qualità prodotto in regione. I suoi produttori si costituirono per primi, nel 1948, in un Consorzio di Tutela, e sempre per primi, nel 1970, ottennero il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata. CAVIT lo raccoglie nella zona a Nord di Trento, cuore della piana Rotaliana, nel Comune di Mezzolombardo. Dopo la vendemmia, le uve vengono sottoposte a una fase di macerazione che si protrae per circa 8-10 giorni, e dopo la fermentazione si procede con una fase di maturazione in legno. Parte del vino viene messo in barrique e parte in botti di rovere di Slavonia. Una fase non eccessivamente lunga, però, e tale da non alterare il quadro aromatico delle uve di partenza. Ne deriva un vino di colore rosso rubino intenso, con marcati e vivaci orli violacei nel periodo giovanile. Al naso spiccano le note fruttate, con ricordi di lampone, mora e frutti di bosco. Con la maturazione, però, il bouquet si arricchisce di nuove sensazioni, diventando più etero e ampio. In bocca rivela una piacevole tannicità e un gusto vellutato, avvolgente, corposo e austero.

Cantina Viticoltori Trentini, in altre parole CAVIT. Stiamo parlando di una delle più grandi realtà produttive italiane. Una grande azienda cooperativa, fondata nel 1950 da un piccolo gruppo di viticoltori consapevoli delle potenzialità della loro terra. Negli anni il successo è stato travolgente, tanto che oggi CAVIT può contare su un complessivo di oltre 6.300 ettari di vigneto in Trentino, suddiviso tra oltre 5.200 viticoltori. Un colosso, senza dubbio, capace però di produrre anche vini di alta qualità. Vini per tutti i giorni o bottiglie speciali da stappare solo nelle grandi occasioni. Tutto questo grazie alle 11 cantine associate, distribuite in tutto il Trentino, che permettono a CAVIT di disporre dei vini migliori in ogni area. Ma anche grazie alla collaborazione con l'Istituto Enologico di San Michele all'Adige con cui è nato un progetto viticolo ed enologico destinato a dar vita a vini di pregio. Buoni vini del territorio, premiati dalla critica nazionale e internazionale.

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