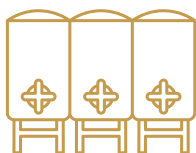


Teroldego Rotaliano

-Istituto Agrario San Michele
all'Adige-



*Italia
Trentino
Trento*



VINIFICAZIONE

Tradizionale vinificazione in rosso con macerazione di 10 giorni ad una temperatura di 25°C.



AFFINAMENTO

Affinamento per 6 mesi in botti di rovere.



Colore rosso rubino con riflessi violacei.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumo vinoso e fruttato.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

13%



VITIGNO

Teroldego

TIPOLOGIA AGRICOLA

Allevamento a pergola doppia trentina

VENDEMMIA

Manuale, fine Settembre



Al gusto è estremamente elegante e piacevolmente tannico.