



TEROLDEGO NOVELLO

Di Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

da uve dei vigneti del Maso Donati di Mezzocorona nel Campo Rotaliano

VITIGNO

TEROLDEGO 100%

TECNICA DI VINIFICAZIONE

raccolta in cassette delle uve Teroldego e macerazione carbonica al 100% (10 giorni di macerazione). Dopo alcuni giorni estrazione dell'uva ancora intera dal recipiente e pigiatura soffice delle uve, segue una fermentazione a temperatura controllata. Maturazione del vino assai precoce ed imbottigliamento a novembre

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino lucente con evidenti riflessi purpurei, lodevole intensità e persistenza di raffinata eleganza

PROFUMO: i profumi fruttati di lampone e fragole si miscelano armoniosamente alla dolcezza del toffee e dell'uva fragola

GUSTO: piacevolmente fresco ed asciutto con toni di finezza e di equilibrio e di rara morbidezza in un vino novello

GRADAZIONE: 12.5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 16° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

piacevole da bersi fuori pasto come rosso non troppo impegnativo, è indicato con minestre, carni leggere, salumi e formaggi in genere

CONSERVAZIONE E DURATA

si beve per eccellenza nei mesi di novembre, dicembre, gennaio e febbraio, col tempo perde parte dei profumi e sapori dell'uva per diventare più vinoso

COMMENTI

NB: è un vino prodotto esclusivamente su prenotazione

L'uva Teroldego è tra quelle che si prestano meglio per la vinificazione del Vino Novello.