



TEROLDEGO ROTALIANO DOC

MARCO DONATI

Di Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

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

VITIGNO

TEROLDEGO 100%

il vino esprime al meglio le sue potenzialità solo nel Campo Rotaliano, dando prodotti robusti ed è considerato il principe dei vini trentini

TECNICA DI VINIFICAZIONE

macerazione tradizionale delle bucce, fermentazione a temperatura controllata con follature in taniche di acciaio, stoccaggio in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: *rosso rubino, intenso, brillante*

PROFUMO: *bouquet pieno e gradevolmente fruttato, vi si coglie la viola e il lampone*

GUSTO: *sapore asciutto, sapido amarognolo con lieve gusto di mandorla, buon nervo, stoffa piena, molto carattere*

GRADAZIONE: 13% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 18°- 20°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

indicato con pietanze forti a base di carni bianche e rosse, arrostiti, cacciagione, selvaggina, carni rosse con salse brune e formaggi a pasta dura

CONSERVAZIONE E DURATA

bevuto nell'annata ha un piacevole sentore di fruttato, adatto a conservarsi anche diversi anni

COMMENTI

“Ben fatto anche il Teroldego, di buon corpo con sentori varietali di mora e piccoli frutti e una beva immediata e piacevole.” Vini Buoni d'Italia

Azienda Agricola DONATI MARCO
Via C. Battisti 41 – 38016 Mezzocorona /TN – Tel. 0461/604141 – Fax 0461/609308
e-mail : info@cantinadonatimarco.it
www.cantinadonatimarco.it