



# **TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGP NOVELLO**

*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 casse 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:** *profumi fruttati di frutti di bosco rossi, in particolare lampone e fragole*

**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\***

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