



TEROLDEGO ROTALIANO DOC ROSATO

Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

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

VITIGNO

TEROLDEGO 100% .

TECNICA DI VINIFICAZIONE

vendemmia in settembre. pigiatura soffice delle uve, vinificazione in bianco con separazione immediata delle bucce dal mosto, in modo da preservare la colorazione rosata. Fermentazione a temperatura controllata, maturazione in taniche di acciaio fino all'imbottigliamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: *bella colorazione rosato granato chiaro*

PROFUMO: *fruttato, morbido, delicato, con sentori di frutta di bosco, in particolare lampone e ribes*

GUSTO: *asciutto, fresco con una piacevole morbidezza*

GRADAZIONE: *13% VOL.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 15° - 16° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

ottimo come aperitivo e con antipasti, piatti a base di verdure e di carne bianca. Si accompagna molto bene con il pesce. Particolarmente indicato bevuto fresco nelle stagioni calde

CONSERVAZIONE E DURATA

si beve piacevolmente in un paio di anni