



# **TEROLDEGO ROTALIANO DOC**

## **“BAGOLARI”**

*Marco Donati*

### **ZONA DI PRODUZIONE**

*da uve del cru Bagolari 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, evoluzione in botti di rovere e 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*