



CANTINA D'ISERA

Teroldego

Vigneti delle Dolomiti - IGT

Die Teroldego ist eine Weinrebe aus der Region Trentino, die in der Rotaliana-Ebene und auf der Hügellandschaft des Etschtals angebaut wird. Der Teroldego Cantina d'Isera hat eine kräftige rubinrote Farbe mit violetter Schimmer. Sein fruchtiges Bukett mit Veilchennuancen erinnert an Waldbeeren. Im Gaumen erscheint er weich, voll, flüssig und hat einen langen Abgang. Empfohlen für geschmackvolles, würziges oder gegrilltes rotes Fleisch, Wild und Hartkäse. Er sollte möglichst dekantiert bei einer Temperatur von 16 - 18°C serviert werden.

Rebsorte: Teroldego

Anbaugebiet: Hügellandschaft in der Gemeinde Isera

Ausrichtung und Höhenlage: WESTLICH, SÜD-WESTLICH, 200 - 400 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit: typische kiesige, kalkhaltige, basaltische und sandige Schlufflehmboden in der Gemeinde Isera

Anbauform: Guyot - einfache Trentiner Pergola

Bepflanzungsdichte: 5.000 Wurzelstöcke/ha

Vinifizierung: Handverlesung in der ersten Septemberhälfte. Rotwein-Vinifizierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Affination im Zement- und Stahlbecken vor der Abfüllung in Flaschen.

