



CANTINA D'ISERA

Teroldego

Vigneti delle Dolomiti - IGT

Il Teroldego è un vigneto autoctono Trentino che ha trovato ampia coltivazione nel fondovalle della Piana Rotaliana e sulle colline della Valle dell'Adige. Il Teroldego Cantina d'Isera si presenta con un colore rosso rubino carico dai riflessi violacei. Al naso ha un profumo fruttato che ricorda i piccoli frutti di sottobosco che si integrano a note floreali che ricordano la viola. Nel palato è morbido, pieno, scorrevole e particolarmente persistente. Gli abbinamenti gastronomici consigliati sono le carni rosse saporite o speziate o cotte alla brace, la selvaggina, i formaggi a pasta dura. Si consiglia di servire alla temperatura di 16-18°C possibilmente previa scaraffatura.

Vitigno: Teroldego

Zona di produzione: collina del Comune di Isera

Esposizione e altitudine: EST, SUD EST, 200 - 400 mt s.l.m.

Composizione del terreno: ghiaioso, calcareo, basaltico franco-sabbioso argilloso Tipico del Comune d'Isera

Forma di allevamento: Pergola Semplice Trentina - Guyot

Densità di impianto: 5.000 ceppi/ha

Vinificazione: raccolta manuale nella seconda metà di settembre. Vinificazione in rosso e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox. Affinamento in vasca in cemento e acciaio prima dell'imbottigliamento.

