



TEROLDEGO

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Il Teroldego, vitigno autoctono Trentino, la cui coltivazione ha origini antichissime è una varietà, dalla incredibile ricchezza polifenolica, che ha trovato nel clima submediterraneo dell'asta dell'Adige un luogo di elezione. Sui pendii delle Colline Avisiane, dolci declivi che contornano la Piana Rotaliana, maturano le uve che forniscono il Teroldego più tipico e caratteristico. Il Teroldego La Vis, dal colore rosso rubino intenso, presenta un profumo caratteristico di viola, che evolve in note di prugna e piccoli frutti di sottobosco. Al palato si esprime con un corpo morbido e rotondo con un finale particolarmente profondo.

Vitigno	Teroldego
Zona di coltivazione	Lavis, Colline Avisiane
Esposizione ed altimetria	Ovest, sud-ovest; 370 m s.l.m.
Composizione del terreno	Franco, profondo, strutturato, mediamente fertile
Forma di allevamento	Guyot e pergola semplice trentina
Densità di impianto	5.000 ceppi/ha
Vinificazione	Raccolta manuale nella prima decade di ottobre, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio inox, fermentazione malolattica in serbatoi di cemento armato vetrificato, affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa in serbatoi di cemento armato vetrificato e per una quota a parte in legno di rovere francese di secondo
Abbinamenti	Primi piatti con sughi di carne come pappardelle al sugo di lepore, ma anche carni arrostiti quali lombo di maiale oppure capretto al forno

