# TEROLDEGO ROSATO CONTRO CORRENTE

DE VIGILI

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

## ZONA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in prevalenza dal Vigneto Pasquari, a 227m.s.l.m. nel cuore della Piana Rotaliana, circondato dalle montagne, ai piedi delle dolomiti; CRU Pasquari conosciuto in quanto legato alla zona originaria del vino principe del trentino: le Teroldeghe, sin dal 1490.

## VIGNETO

Sistema di allevamento tradizionale a pergola doppia trentina, coltivato seguendo il giusto equilibrio vegeto-produttivo appositamente per la vinificazione in rosato.

## VITIGNO

100% Teroldego

## RESA

70hl/ettaro

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte al mattino e riposte in cella frigo per abbassare la temperatura e diminuire l'estrazione del colore; segue una so cissima pressatura del grappolo intero per rompere l'acino e prelevare il solo mosto fiore che fermenta in bianco, senza macerazione. Un a namento in acciaio sino all'anno successivo permettono il raggiungimento dell'adeguato equilibrio.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosato di stampo provenzale, fresco, sapido e minerale, con un ricco bouquet di pesca.

## INDICAZIONI DI CONSUMO

Servire a 8-10°C. Adatto per aperitivi e piatti a base di pesce e crostacei.




Mezzolombardo (TN) - Via Molini, 28
www.devigili.wine
ordini@devigili.wine