OTTAVIO

TEROLDEGOROTALIANOSUPERIORE RISERVA

DE VIGILI

ZONA DI PRODUZIONE

Uve provenienti da un piccolo appezzamento di vigne molto vecchie nel cuore della piana rotaliana, alcuni ceppi addirittura centenari, selezionate nella zona dei Pasquari: toponimo legato alla vecchia zona delle Teroldeghe da cui presumibilmente prende il nome il vitigno.

VIGNETO

Sistema di allevamento tradizionale a pergola doppia Trentina, con vigne vecchie.

VITIGNO

100% Teroldego

RESA

50 qli/ha

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una rigorosa selezione in vigna, con una parte di grappoli interi selezionati a seconda della maturazione del raspo, fermenta spontaneamente in tulipe di cemento. Svinato direttamente in barrique dove e ettua la fermentazione malolattica e rimane per 15 mesi. Dopo un anno di a namento in bottiglia viene commercializzato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino ricco ed elegante, bouquet complesso di frutta rossa con tendenza alla confettura. Vena speziata molto presente, sorso ricco ed avvolgente.

INDICAZIONI DI CONSUMO

Servire a 16-18°C, in abbinamento a piatti importanti come selvaggina e carni rosse.



Mezzolombardo (TN) - Via Molini, 28

www.devigili.wine

ordini@devigili.wine