TONALITE

TEROLDEGO ROTALIANO **RISERVA** DOC

DE VIGILI

ZONA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in prevalenza dalla zona delle Teroldeghe, a 243m.s.l.m. nel cuore della Piana Rotaliana. Provenienti da un singolo appezzamento limitrofo alla cantina.

VIGNETO

Sistema di allevamento tradizionale a pergola doppia trentina, che grazie ad una gestione accurata ed una selezione dei ceppi più vecchi degli appezzamenti aziendali garantisce un adeguato equilibrio vegeto – produttivo.

VITIGNO

Teroldego 100% – vigne di età media 30-40 anni

RESA

90q.li/ettaro

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una fermentazione tradizionale in rosso, con macerazione sulle bucce di 8/10giorni, segue la maturazione in barrique di rovere francese per 12 mesi; seguono ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino Elegante dalla morbidezza tannica. Fragrante e varietale. Fresco e morbido al palato. Profumo floreale di viola e fruttato di marasca e frutta rossa.

INDICAZIONI DI CONSUMO

Servire a 16-18°C permettendo l'ossigenazione. Si consiglia l'abbinamento con arrosti o carni rosse, formaggi e piatti grassi in genere.



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