



ROSATO

TEROLDEGO

Indicazione geografica tipica
Vigneti delle Dolomiti

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 sofficissima pigio-diraspatura per rompere l'acino e prelevare il solo mosto fiore che fermenta in bianco, senza macerazione. Un affinamento 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.