

FORTE ALTO



TEROLDEGO – Vigneti delle Dolomiti IGT

Safra: 2020

Uvas: Teroldego 100%

Área de produção: Piana Rotaliana em Mezzocorona (Trentino) Itália.

Vinificação: As uvas são colhidas à mão. Após prensagem suave, o vinho é submetido a fermentação com leveduras selecionadas, por 7-10 dias a 24 ° C, para preservar o caráter exclusivamente mineral, tânico e frutado do Teroldego. Em seguida, é realizada a fermentação malolática com bactérias selecionadas. Finalmente, o vinho amadurece em aço inoxidável por 6 a 8 meses. Uma porção de 10% do vinho é envelhecido em grandes barris de carvalho, especificamente para suavizar suas bordas e para fornecer a estrutura certa.

Gradação alcoólica: 12,50 %

Características: A cor é vermelho granada. O aroma é intenso com especiarias e frutos vermelhos maduros e uma pitada de fava de baunilha derivada do carvalho. Este vinho é seco e complexo.

Harmonização: Combina bem com rosbife, tábuas de frios, queijos, speck e salame. Ideal com risoto de cogumelos, lasanha à bolonhesa e massas ao molho vermelho. Perfeito com pizza. Excelente com *caça assada, carne vermelha assada na panela, ao forno e o clássico churrasco.*

Temperatura para servir: 16 - 18 °C

Curiosidade: Teroldego é o rei dos vinhos de Trentino. Esta variedade de uva tinta autóctone é cultivada apenas com técnicas sustentáveis no vinhedo da Piana Rotaliana, o coração do Trentino (chamado pelo famoso geógrafo italiano Cesare Battisti "o mais belo jardim sob a videira da Europa"). Este vinho é o D-N-A das vinícolas do grupo, reconhecido como o primeiro produtor de Teroldego no mundo.

