



TEROLDEGO ROTALIANO DOC

“MARCO DONATI”

Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

da uve dei vigneti del Maso Donati di Mezzocorona – Campo Rotaliano

VITIGNO

TEROLDEGO 100%

il vino esprime al meglio le sue potenzialità solo nel Campo Rotaliano, dando prodotti robusti ed è considerato il principe dei vini trentini

TECNICA DI VINIFICAZIONE

macerazione tradizionale delle bucce, fermentazione a temperatura controllata con follature in taniche di acciaio, stoccaggio in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino, intenso, brillante
PROFUMO: bouquet pieno e gradevolmente fruttato, vi si coglie la viola e il lampone
GUSTO: sapore asciutto, sapido amarognolo con lieve gusto di mandorla, buon nervo, stoffa piena, molto carattere
GRADAZIONE: 12,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 18° - 20° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

indicato con pietanze forti a base di carni bianche e rosse, arrostiti, cacciagione, selvaggina, carni rosse con salse brune e formaggi a pasta dura

CONSERVAZIONE E DURATA

bevuto nell'annata ha un piacevole sentore di fruttato, adatto a conservarsi anche diversi anni