



TEROLDEGO ROTALIANO DOC “SANGUE DI DRAGO”

Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

la selezione di Teroldego “Sangue di Drago” viene ottenuta esclusivamente dalla vigna storica del Maso Donati, situato nel cuore della zona Rotaliana. I vecchi ceppi che la compongono impiantati ancora dal nonno Marco, producono un’uva ricca ed equilibrata ed è il frutto di diversi soggetti, detti cloni, esempio classico di biodiversità e quindi di prodotto più completo. Il Teroldego infatti è sempre stato oggetto di particolari attenzioni da parte della famiglia Donati, che da cinque generazioni lo coltiva nello stesso podere e ne seleziona i ceppi qualitativamente migliori.

TERRENO

l'intera superficie del podere deriva dai depositi alluvionali del Torrente Noce che scende dalla Val di Sole e dalla Val di Non. La sua paziente opera di erosione ha trascinato dai gruppi montuosi delle Dolomiti del Brenta, dell'Adamello – Presanella, dell'Ortles Cevedale e Paganella, una serie di rocce, la più varia. Troviamo soprattutto detriti di origine calcarea, dolomitica, porfirica e cristallino - granitica. Il risultato che ne consegue è un mix irripetibile di minerali che da alle viti la possibilità di esprimere al meglio le loro caratteristiche di tipicità. Anche da un punto di vista fisico, le radici trovano in superficie un primo strato di terreno più fine, profondo 130 centimetri, per poi proseguire con stratificazioni successive di sabbia, ciottoli e ghiaia che danno condizioni di drenaggio ottimale. Non sono pochi infatti gli esperti che definiscono l'intera Zona Rotaliana una collina in piano. E' interessante notare come attorno al Maso Donati corra un vecchio muro di cinta (detto in loco “centa”) costruito nei secoli scorsi con sassi a vista, che riflette fedelmente la composizione del terreno stesso.

CLIMA

l'intera spianata si sviluppa ad un'altitudine di 280 metri sul livello del mare ed è coronata da una montagna con pareti a picco che si ergono fino a 2000 metri. Tutta la zona è di conseguenza protetta dai venti del nord. Inoltre le rocce, riscaldate dal sole di giorno, agiscono da veri accumulatori termici, conferendo alla zona le caratteristiche climatiche per produrre vini di grande spessore. Le brezze che scendono regolarmente dalla Valle di Non contribuiscono invece ad asciugare il vigneto durante tutta la notte, fino a mezza mattina, mantenendo sana la vegetazione e soprattutto i grappoli d'uva in fase di maturazione, favorendone la formazione dei profumi e del colore.

VITIGNO

TEROLDEGO 100%

il vitigno Teroldego trova nel terreno già descritto tutti gli elementi irripetibili per esprimere il massimo della sua generosa tipicità. L'origine di quest'uva rossa autoctona, da sempre coltivata nella ristretta zona Rotaliana, viene fatta risalire, nella tradizione popolare, alla leggenda del Drago di Castel Firmian che sovrasta il Borgo. Per questo motivo abbiamo intitolato “Sangue di Drago” la nostra riserva di Teroldego Rotaliano.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

le contenute rese di uva ad ettaro, ottenute diradando sistematicamente i grappoli, danno buccia e polpa più resistenti e ricche consentendo un'ottima maturazione fenolica. La macerazione tradizionale sulle bucce è accompagnata da frequenti e metodiche follature soffici. La fermentazione a temperatura controllata avviene in speciali tini di acciaio. Segue l'affinamento in barriques di rovere francese per un minimo di 16 /18 mesi. Riposo in bottiglia prima dell'uscita a settembre.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: intenso, nero, ricco, quasi impenetrabile

PROFUMO: al naso i sentori di frutta di bosco (lampone, fragola, mirtillo) tipici del Teroldego giovane, lasciano il passo ad un più evoluto profumo di mora e frutta secca, immersi in una dolce suadanza speziata.

GUSTO: al palato toni di prugna, cioccolato fondente, frutto nitido, struttura polposa con tannini maturi, morbidi, dolci. E' caldo e morbido, molto equilibrato con una grande struttura. Il sentore dei legni è discreto e non sovrasta mai il frutto del Teroldego

GRADAZIONE: 12,5% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 18-20° C in bicchiere a calice ampio. Possibilmente stappare un'ora prima

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

indicato con pietanze forti a base di carni rosse e di arrostiti, cacciagione e selvaggina, carni rosse con salse, formaggi a pasta dura. Eccezionale da solo come vino da meditazione

CONSERVAZIONE E DURATA

la sua stoffa e concentrazione gli permettono di durare molti anni con un'evoluzione interessante

COMMENTI

"...un Teroldego di razza, speziato nella sua innata fragranza fruttata; agile e scattante al sorso, al contempo ricco di tensione e polpa." *Guida Gambero Rosso*

"...il Teroldego Rotaliano Sanguè di Drago. Campione di eccezionale consistenza estrattiva, morbido, dalla dolcezza d'aroma pura, nera, nuova e porosa come mora, da calibratissimo e purissimo rovere innalzata dalla dolcezza speziata di una viola. Chaupeau. Si rivela vino propenso all'eccellenza. Ciò per la sua gran polpa, per la sua gran morbidezza, per la sua eccellente souplesse gusto-olfattiva." *Luca Maroni*

"Carnoso, austero, ricco di frutta matura, spezie e cacao, è ben capace di evolvere." *Guida Slow Wine*



STORIA E.....LEGGENDA

Sui vitigni di Teroldego della Rotaliana, terra vocata da tempo immemorabile alla viticoltura, si erge a picco il Monte di Mezzocorona e sospesi sulle sue rupi si vedono ancora i resti dell'imprendibile Castel San Gottardo. Leggenda vuole, che nelle grotte dell'eremo dimorasse un possente Drago, flagello implacabile di tutta la zona e dei suoi impauriti abitanti.

Fu così che un giovane Cavaliere, il Conte Firmian, famiglia storica di Mezzocorona, ebbe l'ardire di affrontare il Basilisco sul suo terreno. Un giorno, di buon mattino, armato di lancia e spada, il prode Cavaliere si arrampicò sulla montagna e pose davanti alla grotta una ciotola di latte ed un grande specchio. Il Drago, sentito il profumo del latte di cui era ghiotto, uscì allo scoperto e vedendosi allo specchio provò stupore ed un briciolo di vanità. Il Cavaliere ne approfittò per trafiggerlo mortalmente. Tutta la popolazione festante portò così in trionfo per le contrade di Mezzocorona il prode Cavaliere assieme allo sfortunato Drago ma.... alcune gocce del suo sangue caddero nel terreno rotaliano da cui germogliarono i primi ceppi di Teroldego. Si spiega così l'origine leggendaria di questo vitigno autoctono, ed ancora oggi le genti locali chiamano questo vino generoso dal colore rosso rubino intenso "Sanguè di Drago".