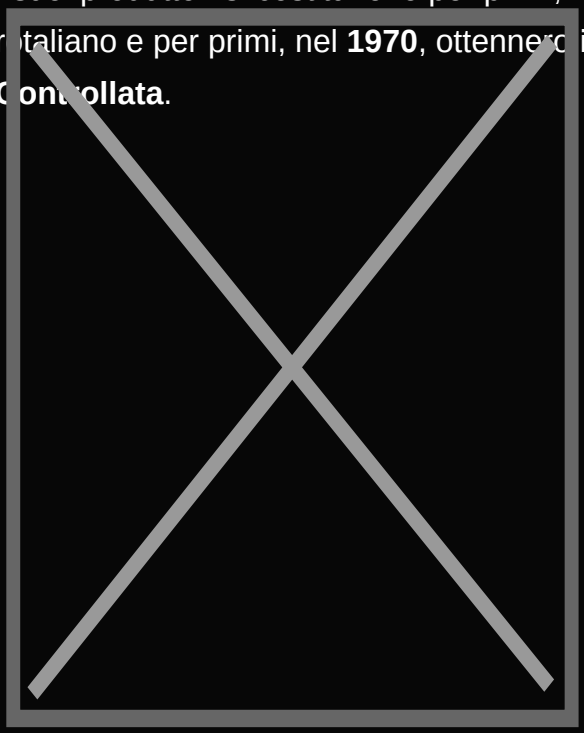
Bottega Vinai presenta il Teroldego Rotaliano DOC

bottega-vinai-teroldego-71aeb633

Il Teroldego è probabilmente il più antico vitigno di qualità prodotto in Trentino: se ne parla fin dal XV secolo ma senza certezze sull'origine etimologica, forse si rifà a quel "Tiroler Gold" - oro del Tirolo - per la sua intrinseca qualità che spinse Cesare Battisti a definirlo "vino principe del Trentino".

I suoi produttori si costituirono per primi, nel 1948, in un Consorzio per la Tutela del Teroldego rotaliano e per primi, nel **1970**, ottennero **il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata**.



Zona di produzione: Il Campo Rotaliano, a nord di Trento, nel Comune di Mezzolombardo, sui riporti ghiaiosi di origine glaciale del torrente Noce che, di fatto,

riproducono in piano le caratteristiche della collina.

Vitigni: Esclusivamente Teroldego con resa di 80 ettolitri per ettaro. Ha foglia grande, trilobata con dentatura acuta, irregolare, e colorazione autunnale rossa; buona e costante la vigoria della pianta allevata con la pergola trentina; il grappolo è mediamente compatto, la buccia pruinosa e coriacea, la polpa succosa.

Vinificazione ed affinamento: È vinificato in rosso, con macerazione della durata di 8-10 giorni in serbatoi di acciaio inox. Viene successivamente affinato in parte in barrique ed in parte in botti di rovere di Slavonia.

Dati analitici: -Alcool: 13,00% vol -Acidità totale: 5 g/l -Estratto secco netto: 29 g/l -Zuccheri residui: secco - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: **Vino rosso** di colore rubino intenso, con marcati e vivaci orli violacei nel periodo giovanile. Il profumo è netto, spiccatamente fruttato con sentore di lampone e mora e frutti di bosco, come il lampone, nel periodo iniziale; di seguito, con la maturazione, il bouquet si arricchisce di nuove sensazioni, diventando etereo, molto ampio e nello stesso tempo personale. In bocca rivela un'equilibrata tannicità, accompagnata da una stoffa piena e continua. Il gusto è vellutato, avvolgente, corposo ed austero.

Abbinamenti: “Tonco de Pontesel” trentino, capriolo e polenta, spezzatino di vitello, grigliate miste di carne.

Temperatura di servizio: 16-18°C