

ITALIANO



TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Vitigni

Teroldego

Zona di produzione

Valdadige

Vinificazione

Nasce da uve di grandissima qualità e da un attento processo di vinificazione, studiato per ottenere un Teroldego autentico, di grande bevibilità, capace di mantenere le sue caratteristiche. Fermentazione in vasche di acciaio ad una temperatura di 22 -24° C.

Caratteristiche

Vino dal colore rosso intenso, con sfumature che tendono al granato. Il suo bouquet è intensamente fruttato con chiare note di frutti rossi. Al palato è corposo, di ottima struttura e con un finale persistente.

Abbinamenti

Arrosti di carne rosse e formaggi stagionati

Temperatura di servizio

18°-20°C

Bottiglia

Bordolese imperiale

Informazioni analitiche

Alcol: 13,5% vol.

Zuccheri residui: ca. 3 g/l


CANTINE·DI·ORA



SCHENK
ITALIAN·WINERIES

www.schenkitalia.it