DE VESCOVI ULZBACH

# TEROLDEGO ROTALIANO DOC CLASSICO

Il Teroldego Rotaliano DE VESCOVI ULZBACH è il nostro vino maggiormente rappresentativo, prodotto con uve di Teroldego Rotaliano, vitigno a bacca rossa che ha trovato nel “giardino vitato” rotaliano il suo naturale sito di coltivazione.

Diffusosi inizialmente in varie zone del Trentino ha, con l’andare del tempo, eletto definitivamente dimora nel Campo Rotaliano, la cui terra ciottolosa (resa unica dal fiume Noce, originariamente chiamato “Ulzbach”) ed il microclima creato dalle montagne circostanti si intrecciano in una combinazione ideale con le caratteristiche del vitigno, esaltandone la sua massima espressione.

Vitigno antico di almeno 500 anni, il Teroldego è considerato il “principe” dei vini trentini e presenta stretti legami di parentela con il Lagrein e lo Syrah.
Matura all’inizio del mese di ottobre e produce un vino dal colore emozionante, un porpora inchiostroso di manto stellato e scintillante, dal profumo che si allinea tra il popolo dei frutti di bosco con un gusto ricco, semplice e raffinato dal terso e guizzante finale. Di beva praticamente compulsiva.

## Descrizione

| | |
|---|---|
| Denominazione | TEROLDEGO ROTALIANO DOC |
| Varietà \| tipologia | Teroldego Rotaliano 100% \| Rosso fermo secco |
| Prima vendemmia | 2004 - tutte le annate sono state prodotte |

## Territorio

| | |
|---|---|
| Zona di produzione | Piana Rotaliana, Trentino Alto Adige \| Mezzocorona (TN), Italia |
| Altitudine \| pendenza | 220 mt. slm \| pianeggiante |
| Sottozona (Cru) \| nome vigneto | Chiesure, Broilo, Rauti, Fron |
| Tipo di terreno | Sabbioso, limoso, ricco di pietre e ciottoli - di origine alluvionale |

## Vigneti

| | |
|---|---|
| Forma di allevamento | Pergola doppia trentina |
| Orientamento filari | Nord-Sud \| Est-Ovest |
| Anno d'impianto | 1950-1997 |
| Sesti e densità d'impianto | 5 - 7 mt. X 0,50 mt. \| 2.700 - 3.700 ceppi/ha |
| Superficie vigneto \| età delle viti | 3,5 ha \| 20 - 70 anni |
| Metodo di coltivazione e difesa | Biologico certificato |
| Metodo ed epoca di raccolta | Selezione grappoli in vigna e raccolta manuale in bins (2 q.li), a fine settembre |
| Resa per ettaro e per pianta | 85 - 90 q.li/ha (55 – 65 Hl/ha) \| 2,5/3 Kg/pianta |

## Vinificazione

| | |
|---|---|
| Diraspa pigiatura | Diraspatura, linea di selezione acini, pigiatura parziale, 50% acino intero |
| Macerazione | Pre-fermentativa a freddo 10 - 12° C e post-fermentativa a caldo 28 - 30° C |
| Fermentazione alcolica | In tini troncoconici di legno francese (25 - 40 Hl) ed in cemento non vetrificato (45 Hl) |
| Durata e T° di fermentazione | 7 - 15 giorni \| 26 - 30° C (contenitori termo regolabili) |
| Lieviti | Indigeni e selezionati |
| Durata e tecnica di macerazione | 10 - 40 giorni \| Rimontaggi e delestage |
| Fermentazione malolattica | Naturale in legno e cemento, a temperatura controllata |
| Affinamento | 10 mesi in legno francese grande (25 - 40 HL) ed in cemento non vetrificato (45 Hl) |
| Affinamento in bottiglia | 4 - 6 mesi |
| Imbottigliamento \| btl. prodotte | 2 imbottigliamenti – marzo e settembre \| 25.000 / 30.000 bottiglie |

## Profilo sensoriale

| | |
|---|---|
| Colore | Rosso rubino scuro impenetrabile con sfumature di viola che riflettono il calice |
| Profumo | Trama olfattiva fitta e variegata di mirtilli, more e ribes su echi floreali (viola) e minerali (grafite) |
| Sapore | Ricco, sapido, deciso ed elegante; l'entrata salata è impreziosita da un finale dolce e ben integrato con la struttura acida del vino.<br>Il retrogusto manifesta un sottile e piacevole sentore di mandorla |
| Abbinamenti | Vino di buona personalità che ben si adatta a pietanze di carni rosse, arrosti, selvaggina, funghi e formaggi a pasta dura ben stagionati |

## Dati tecnici

Grado alcolico
13,0 % vol.

Acidità totale
5.1 - 5.5 g/l

pH
3,5 - 3,8

Temperatura di servizio
16 - 20° C

Miglior picco evolutivo
4 - 7 anni

Tenuta all'invecchiamento
10 - 15 anni

Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach

Piazza Garibaldi, 12 · 38016 Mezzocorona, Trento · Italia
Tel. +39.0461.1740050 · Fax +39.0461.606749
info@devescoviulzbach.it - www.devescoviulzbach.it