

DOC TEROLDEGO ROTALIANO

CLESURÆ

Nasce da uve di grandissima qualità e da un attento processo di vinificazione, studiato per ottenere un Teroldego Rotaliano autentico, di grande bevibilità, capace di mantenere le sue peculiarità coniugandole con il gusto internazionale. Consacrato tra le stelle dell'enologia nazionale, è un vino che stupisce ed emoziona per la sua vivacità, raffinata morbidezza e complessità.



Vigneti:

A pergola doppia, nel cuore della Piana Rotaliana, con un'età media di 50 anni. La resa di circa 90q.li/ettaro consente di ottenere uve di arandissima qualità

Suolo:

Terreno sempre ben drenato, supportato da un ricco scheletro ciottoloso-ghiaioso e sabbioso a più strati

Vendemmia:

Raccolta rigorosamente manuale, indicativamente tra metà settembre ed inizio ottobre

Vinificazione e maturazione:

Fermentazione in tini in rovere francese d'alto fusto e maturazione in barrique nuove per almeno 24 mesi

Affinamento in bottiglia:

Non meno di 24 mesi

Prospettiva di consumo:

Mantiene e anzi migliora nel tempo le proprie caratteristiche qualitative. Vino pronto, anche se negli anni a seguire riserverà grandi sorprese. Può infatti essere dimenticato in cantina a lungo

Annata: 2013

Categoria: Rosso secco, molto strutturato

Uve: 100% teroldego Alcool: 14.0 % vol. Acidità totale: 5.33 g/l Zuccheri: 0.30 q/l

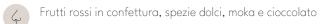
Temperatura: Si consiglia di aprire la bottiglia alcune ore prima.

Temperatura di servizio 18-20°C

Stato evolutivo: pronto









ABBINAMENTI

Tagli importanti di carni rosse alla brace, selvaggina (ottimo con il filetto di cervo con ribes candito) e formaggi a pasta dura. E' vino da meditazione.