



# SOLANDER



## **NOVELLO DI TEROLDEGO IGT DELLE DOLOMITI**

**Vitigno:** Teroldego

**Gradazione alcolica:** 12% vol.

**Area di produzione:** Vigneti siti sulle colline di Pressano e di Roverè della Luna.

**Vinificazione:** Viene utilizzata uva di Teroldego vinificata per macerazione carbonica al 100% per 8 – 10 giorni. Terminata la macerazione, l'uva viene ammostata ed ha inizio il processo di fermentazione tradizionale che si protrae per alcuni giorni, dopo di che il vino viene travasato in serbatoi di acciaio per un breve affinamento prima dell'imbottigliamento.

**Esame organolettico:** Colore rosso rubino con riflessi violacei. Profumo particolare e speziato, gradevolmente fruttato che ricorda la ciliegia, con note che richiamano il fiore della viola. Sapore asciutto, morbido e pieno, con un'equilibrata tannicità.

**Accostamenti gastronomici:** Particolarmente gradevole come aperitivo, si presta bene ad ogni pietanza purché non troppo piccante. Da provare l'abbinamento con le castagne arrosto.

**Temperatura:** Servire a 18° C.

