



SOLANDER



TEROLDEGO ROTALIANO DOC

Vitigno: Teroldego

Gradazione alcolica: 13% vol.

Area di produzione: Vigneti siti nel Campo Rotaliano

Vinificazione: Dopo esser stata controllata, l'uva viene svinata e travasata in serbatoi di acciaio per l'affinamento con un breve passaggio in botti grandi di rovere.

Esame organolettico: Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo personalissimo e di carattere, gradevolmente fruttato che ricorda lampone, marasche, melagrana e more, leggero richiamo al fiore della viola. Sapore asciutto, rivela un'equilibrata tannicità, corposo, forte e carnoso, persistente e sapido.

Accostamenti gastronomici: Sposa bene le carni rosse, la lingua, le lumache in umido, i bolliti ed i formaggi stagionati. Da provare con la "carne salada" ed il risotto al Teroldego.

Temperatura: Servire a 18° C.

