

TEROLDEGO ROTALIANO DOC SUPERIORE RISERVA “BROILET”



Uva accuratamente selezionata di Teroldego coltivata nei vigneti della Piana Rotaliana in Trentino
 - Ripe and carefully selected Teroldego grapes cultivated in Piana Rotaliana in the Trentino region
 - Sorgfältig ausgewählte Teroldego-Trauben aus den Weinbergen in der Piana Rotaliana in Trentino



Fermentazione in acciaio con lunga macerazione sulle bucce d'uva, maturazione in barriques di rovere francese per almeno 24 mesi
 - Fermented in steel tanks with long maceration on the grape skins, maturation in French oak casks for at least 24 months
 - Vergärung in Edelstahlbehältern mit einer langen Maischestandzeit, mindestens 24 Monate Reifung in Barrique aus französischem Eichenholz



Rosso rubino intenso, tendente al granato
 - Ruby red with garnet strikes
 - Kräftiges rubinrot mit granatroten Nuancen



Intenso, complesso e fine con note fragranti di piccoli frutti maturi in particolare mora selvatica, lampone e mirtillo, sentori floreali di viola ed intriganti note speziate di vaniglia
 - Intense, complex and refined with hints of ripe small berries particularly black raspberry, raspberry and blackberry jam, clear notes of violet and spicy notes of vanilla and sweet spices
 - Reich, komplex und fein, mit duftenden Noten von reifen Brombeeren, Himbeeren und Heidelbeeren, einem Hauch Veilchen, Vanille und süßen Gewürznoten



Vino secco, piacevolmente morbido, di notevole struttura e con un tannino ben integrato, piacevolmente sapido e balsamico, vino di grande equilibrio e persistenza
 - Dry, smooth and fresh, with a well integrated tannin and a very pleasant savory and balmy finish, wine with great balance and persistence
 - Trocken, weich und samtig, mit einer guten Struktur und von eleganten Gerbstoffen geprägt, mineralisch, ausgewogen und mit einem langen Abgang



Ottimo con primi piatti strutturati a base di carni rosse e selvaggina, ideale con formaggi stagionati
 - Structured meat and pasta dishes, divine with aged cheese
 - Perfekt zu geschmackvollen Gerichten mit Rot- und Wildfleisch und ideal mit gereiften Käsesorten



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 18-20° C
 - Enjoy it at 18-20°C for the best tasting experience
 - Empfehlenswert und ideal bei 18-20°C

