

TEROLDEGO ROTALIANO DOC “ZARDINEL”



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 e maturazione in acciaio

- Fermentation and maturation in steel tanks
- Gärung und Reifung in Edelstahlbehältern



Rosso rubino con riflessi violacei

- Ruby red with purple strikes
- Rubinrot mit veilchenblauen Nuancen



Fragrante, intenso, complesso e fine con sentori fruttati di piccoli frutti in particolare mirtillo e lampone, ciliegia marasca, floreale di viola e note speziate

- Intense, complex and refined with hints of small berries particularly blackcurrant and raspberry, morello cherry and clear notes of violet and sweet spices
- Duftend, kräftig, vielschichtig und fein, mit fruchtigen Noten von Heidelbeeren und Himbeeren, Sauerkirschen und einem blumigen Hauch von Veilchen sowie



Vino secco, piacevolmente morbido, di buona struttura e grande equilibrio, un vino con ottima complessità gustativa e persistenza

- Dry and smooth, full bodied and well balanced, a wine with excellent complexity and persistence
- Trocken, weich und samtig, mit einer guten Struktur, vielschichtig und sehr lang im Abgang



Ideale con piatti di carne, salumi stagionati e formaggi a pasta dura

- Sideal with meat dishes, cured meat and cheese board
- Ideal zu Fleischgerichten, abgelagerten Wurstwaren und Hartkäsesorten



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

