

**TEROLDEGO  
ROTALIANO  
DOC**



VIGNETI: selezionati nella Piana Rotaliana

ALLEVAMENTO: pergola trentina

DENSITÀ CEPPI: 3.000/ha

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

COLORE: rosso rubino profondo con riflessi granati

PROFUMO: fragranze di frutta matura che richiamano la mora selvatica, il mirtillo e il lampone e note floreali di viola

SAPORE: struttura solida, compatta e armonica

ABBINAMENTI: si abbina a piatti a base di carne ed a formaggi a pasta dura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18 °C