

# TEROLDEGO ROTALIANO DOC SUPERIORE RISERVA

## ZONA DI PRODUZIONE

Il Teroldego è un vitigno dalla storia affascinante che ha la sua culla nella regione Trentino e in particolare nella Piana Rotaliana. Qui, infatti, nel cuore della Valle dell'Adige, a nord della città di Trento, si trova "il giardino vitato più bello d'Europa" come lo definirono Goethe e Cesare Battisti.

La Piana Rotaliana è stata per millenni crocevia di culture e tradizioni in quanto terra di confine. In questo contesto, il vitigno Teroldego ha trovato l'ambiente ideale dove ha da sempre dato frutti generosi e vini di memorabile bontà tanto da far parlare di sé in tutta Europa. Il nome stesso sembra abbia origini tirolese, da "Tiroler Gold" ovvero "oro del Tirolo", anche se altre fonti riconducono l'origine a un toponimo locale: infatti esiste una località "Teroldeghe" e il vino risulta menzionato in numerosi atti notarili già a partire dal 1480.

L'unicità della Piana Rotaliana è nella sua stessa origine: un conoide scaturito dai sedimenti alluvionali trascinati a valle dal torrente Noce nel punto in cui un tempo confluiva nel fiume Adige. Alle alluvioni bonificatrici del Noce si deve infatti la particolare conformazione pedologica costituita da un soprassuolo di terreno molto fertile costituito da sabbia e limo sotto il quale si trova un profondo strato drenante di ghiaia e ciottoli che lo rende molto permeabile, asciutto e ottimamente arieggiato.

Per queste ragioni la Piana Rotaliana è da secoli territorio notoriamente vocato per il Teroldego, che oggi ne è il vino simbolo: prima D.O.C. varietale riconosciuta in Trentino con l'appellativo "Rotaliano" nel lontano 1971, da essere definito "il Principe dei vini trentini".



# TEROLDEGO ROTALIANO DOC SUPERIORE RISERVA

---

## **VARIETÀ E VINIFICAZIONE**

**Vendemmia 2016**

L'eccellenza della vendemmia 2016 ha evidenziato le potenzialità enologiche di questo vitigno, rafforzate ulteriormente dall'unicità del terreno della Piana Rotaliana. Infatti, le condizioni ambientali favorevoli per tutto il periodo vegetativo hanno garantito uve con un quadro fenolico importante. In particolare, l'assenza di precipitazioni e le forti escursioni termiche durante l'ultima fase di maturazione, hanno permesso di ottenere uve con un'ottima concentrazione zuccherina e aromatica.

**Vinificazione** Le uve sono state raccolte rigorosamente a mano intorno alla fine di settembre. Dopo diraspatura e delicata pigiatura, la vinificazione è stata effettuata in piccoli recipienti dove la fermentazione alcolica, con aggiunta di lieviti selezionati, è stata condotta a 26-28°C per circa 18-20 giorni, con ripetuti rimontaggi e delestages per estrarre tutto il patrimonio aromatico e polifenolico presente nella buccia.

**Affinamento**

Il vino riposa e matura per 14-16 mesi in botti di legno mentre solo una piccola parte affina in anfore di terracotta. Il connubio del legno con la terracotta esalta il profilo aromatico di queste uve Teroldego e favorisce l'evoluzione della struttura tannica, conferendo un carattere vellutato, morbido e setoso. Infine, Teroldego Rotaliano Musivum sostiene un lungo affinamento in bottiglia per oltre tre anni prima di poter essere apprezzato in tutta la sua eleganza e ricchezza.

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Vino maestoso, dal colore rosso rubino intenso, con leggere sfumature granate. Al naso esprime la generosità del Teroldego in tutte le sue tonalità, muovendosi dalle note di piccoli frutti - in particolare di mirtillo maturo - fino ai sentori speziati, per arrivare ad aromi di mandorla, tabacco e liquirizia derivanti dalla maturazione nei piccoli contenitori di legno, perfettamente integrati con il suo patrimonio di aromi fruttati. Al gusto, si presenta vellutato, armonico, ricco e fragrante.

## **GRADO ALCOLICO**

14%

## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16/18°C