

# TEROLDEGO ROTALIANO SUPERIORE SENZA SOLFITTI AGGIUNTI

## ROITALIANO DOC

Questo vino nasce dalla profonda conoscenza del Teroldego Rotaliano che Mezzacorona coltiva da oltre un secolo nella omonima Piana. Con il progetto “senza solfiti aggiunti”, Mezzacorona presenta un Teroldego Rotaliano ottenuto da uve di eccellente qualità, con un alto livello di sanità e maturazione, così da poter totalmente eliminare l'utilizzo della solforosa in ogni sua forma ed in ogni fase della lavorazione delle uve e del vino. Aspetto cruciale per raggiungere tale obiettivo è l'attenta e scrupolosa gestione quotidiana dei vigneti eseguita dai nostri soci, che portano le uve a completa maturazione aromatica e polifenolica e in perfetto stato sanitario, requisito fondamentale e critico per questa tipologia di vino.

## ZONA DI PRODUZIONE

Piana Rotaliana.

## VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Le uve raccolte sono perfettamente integre, la vinificazione e l'affinamento sono realizzati sotto stretto controllo dei nostri enologi esclusivamente in recipienti di acciaio inox, permettendo di ottenere un Teroldego fruttato, originale, espressione pura di questa varietà. In fase di vinificazione molta attenzione è dedicata al tempo di attivazione della fermentazione. Una partenza veloce riduce i rischi di attacchi microbiologici e ossidativi e non rende necessaria l'aggiunta di solforosa. Durante l'affinamento e i travasi, il vino viene protetto dal contatto con l'ossigeno mediante tecniche naturali e senza l'utilizzo della solforosa, semplicemente attraverso l'utilizzo di gas inerti (azoto) che permettono di preservare la fragranza del frutto del Teroldego senza alterarne il profilo organolettico.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore rosso rubino intenso, offre profumi complessi e caratteristici con note di mora e mirtillo selvatico. Al palato si presenta armonico e raffinato con tannini vellutati.

## GRADO ALCOLICO

12,5%

## ABBINAMENTI

Si esprime al meglio con piatti della tradizione trentina, come il tortel di patate, la polenta e crauti, la mortadela e la luganega. Ottimo anche con selvaggina, funghi e formaggi.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

