



Il Casato

Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

Vinificazione

Nasce da uve di grandissima qualità e da un attento processo di vinificazione, studiato per ottenere un Teroldego autentico, di grande bevibilità, capace di mantenere le sue caratteristiche. Fermentazione in vasche di acciaio ad una temperatura di 22 -24° C.

Caratteristiche

Vino dal colore rosso intenso, con sfumature che tendono al granato. Il suo bouquet è intensamente fruttato con chiare note di frutti rossi. Al palato è corposo, di ottima struttura e con un finale persistente.

Abbinamenti

Ideale con arrostiti di carne rossa e formaggi stagionati



Teroldego



Valdadige



18-20 °C



**Alcol: 13.5%
Zuccheri: 3 g/l**