

# TONALITE

TEROLDEGO ROTALIANO DOC



DE VIGILI

#### ZONA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in prevalenza dalla zona delle Teroldeghie, a 243m.s.l.m. nel cuore della Piana Rotaliana. Provenienti da un singolo appezzamento limitrofo alla cantina.

#### VIGNETO

Sistema di allevamento tradizionale a pergola doppia trentina, che grazie ad una gestione accurata ed una selezione dei ceppi più vecchi degli appezzamenti aziendali garantisce un adeguato equilibrio vegeto – produttivo.

#### VITIGNO

Teroldego 100% – vigne di età media 30-40 anni

#### RESA

90q.li/ettaro

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo una fermentazione tradizionale in rosso, con macerazione sulle bucce di 8/10 giorni, segue la maturazione in botti grandi di rovere e cemento per 10 mesi; seguono ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino Elegante dalla morbidezza tannica. Fragrante e varietale. Fresco e morbido al palato. Profumo floreale di viola e fruttato di marasca e frutta rossa.

#### INDICAZIONI DI CONSUMO

Servire a 16-18°C permettendo l'ossigenazione. Si consiglia l'abbinamento con arrosti o carni rosse, formaggi e piatti grassi in genere.

