

SIMBOLI



TEROLDEGO "SIMBOLI"

Il Teroldego è un vitigno autoctono la cui coltivazione in Trentino ha origini antichissime.

Il Teroldego "Simboli" presenta un colore rubino intenso talora con riflessi violacei, che con la maturazione si evolvono al granato. Gradevole è il caratteristico fruttato varietale di viola, che diventa ampio, etereo e persistente con l'invecchiamento. Al sapore è caldo, asciutto, sapido con piacevole retrogusto fruttato, leggermente tannico ed armonico. Vino eclettico, da giovane offre accentuata l'intensità dei profumi, invecchiato (da 1 a 4 anni) evidenzia il carattere forte che possiede.

Servito a 16 gradi, per la sua struttura si accompagna con formaggi saporiti, carni arrosto, brasati, grigliate ed a secondi piatti in genere.



DENOMINAZIONE	Teroldego Vigneti delle Dolomiti Igt
TIPO DI VINO	rosso
UVE	Teroldego
BOTTIGLIE PRODOTTE	80.000
UBICAZIONE DEI VIGNETI	Colline Avisiane
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	fondovalle
SUOLO	franco alluvionale, profondo, strutturato, mediamente fertile
FORMA DI ALLEVAMENTO	pergoletta semplice e filare
DENSITÀ DELL'IMPIANTO	4000 - 5000 viti/ettaro
ETÀ DELLE VITI	15 - 20 anni
RESA	100 hl/ha
DATA DELLA VENDEMMIA	fine settembre - inizio ottobre
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	svolta
MATURAZIONE	8 - 12 in acciaio inox e barriques
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	2 - 4 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	12,50 % Vol.

TEROLDEGO “SIMBOLI”

Teroldego is an indigenous vine that has been cultivated in the Trentino since ancient times.

Our Teroldego “Simboli” has an intense, violet-toned ruby colour which becomes garnet with age. Intense and intriguing violet scented fruit characters, typical of this wine, dominate the nose, becoming full, ethereal and persistent as the wine ages. The palate is warm and sappy with a pleasingly bittersweet aftertaste, well balanced with a good tannin structure and excellent fruit.

An eclectic wine, Teroldego shows intense perfumes when young and true class with 1 to 4 years' bottle age, evidence of the strength of character it possesses. Serve at 16°C. The perfect accompaniment to mountain cheeses, roasted meats, braised meats, grilled meats, also some spicy dishes.

DENOMINATION:	Teroldego Vigneti delle Dolomiti Igt
WINE TYPE:	red
GRAPES:	Teroldego
BOTTLES PRODUCED:	80,000
VINEYARD LOCATION:	Avisio Hills
EXPOSURE AND ALTITUDE:	bottom of the valley
SOIL TYPE:	mainly alluvial, deep, mineral rich, of medium fertility
TRAINING SYSTEM AND PLANTING DENSITY:	simple and double pergola; 4000 - 5000 vines/hectare
AGE OF VINES:	15 - 20 years
YIELD:	100 hl/ha
HARVEST DATE:	end of September- beginning of October
MALOLACTIC FERMENTATION:	completed
AGEING:	8 - 12 months in stainless steel and barriques
AGEING IN BOTTLE:	2 - 4 months
ALCOHOL:	12,50 % Vol.

TEROLDEGO “SIMBOLI”

Der Teroldego ist eine autochthone Rebsorte, die im Trentino seit Menschengedenken angebaut wird. Der Teroldego „Simboli“ hat eine intensive rubinrote Farbe, manchmal mit violetten Nuancen, die im Laufe der Reifung ins Granatrot hinüberspielen. Angenehm und intensiv ist die charakteristische Fruchtigkeit mit dem Veilchen-Bouquet, das im Laufe der Lagerung ausgeprägt, ätherisch und anhaltend wird. Dem Gaumen zeigt er sich warm, trocken, wohlschmeckend, mit einem fruchtig angenehmen, leicht bitteren und harmonischen Nachgeschmack. Ein eklektischer Wein, der als Jungwein die ausgeprägte Intensität des Bouquets bietet und gelagert (1 bis 4 Jahre) seinen Sortencharakter ausweist. Bei einer Trinktemperatur von 16 Grad und gleich serviert, eignet sich seine Struktur ausgezeichnet zu würzigem Almkäse oder reifen Käsesorten, Bratengerichten, Grillgerichten - auch besonders würzig - und zu Hauptgerichten im Allgemeinen.

BEZEICHNUNG:	Teroldego Vigneti delle Dolomiti Igt
ART:	Rotwein
TRAUBEN:	Teroldego
PRODUZIERTE FLASCHEN:	80.000
ANBAUZONEN:	Hügelgebiet des Avisio
LAGE:	Talsole
BODEN:	Überwiegend Schwemmboden, tief, strukturiert, mittelmäßig fruchtbar
ERZIEHUNGSFORM UND ANBAUDICHTE:	Einfacher und doppelter Pergel; 4.000 - 5.000 Reben/ha
DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN:	15 - 20 Jahre
ERTRAG:	100 hl/ha
DATUM DER WEINLESE:	Ende September - Anfang Oktober
MALOLAKTISCHE GÄRUNG:	durchgeführt
LAGERUNG:	8 - 12 Monate in rostfreiem Stahl und Barriques
AUSBAU IN DER FLASCHE:	2 - 4 Monate
ALKOHOLGEHALT:	12,50 % Vol.