



VALLAGARINA

IGT TEROLDEGO

ITALIANO

VALLAGARINA IGT TEROLDEGO

Provenienza: Colline dei comuni di Brentino Belluno, Dolcè.

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Profumo: Il profumo è fruttato con sentori di mirtillo e lampone.

Gusto: Pieno e vellutato armonico, con tannicità moderata e richiami di frutta rossa.

Vinificazione: diraspapigiatura seguita da macerazione con bucce per 10 giorni alla temperatura controllata di 25 °C in acciaio.

Abbinamenti: Versatile a tavola, si abbina a carni bianche grigliate, lessate e di maiale.

ENGLISH

VALLAGARINA IGT TEROLDEGO

Origin: Hill country of Municipalities of Brentino Belluno, Dolcè.

Color: Intense ruby red with violet reflections.

Aroma: The fragrance is fruity with hints of blueberry and raspberry.

Flavor: Full-bodied, harmonious and smooth, with moderate tannic quality and reflections of ripe fruit.

Wine making: crushing following by maceration on the skins for 10 days at a controlled temperature of 25 °C in steel.

Combinations: Versatile at the table, combines well with grilled white meats, boiled meats and pork.

DEUTSCH

VALLAGARINA TEROLDEGO, I.G.T.

Herkunft: Hügellandschaft um Brentino Belluno und Dolcè.

Farbe: Volles Rubinrot mit violetten Farbschimmer.

Bukett: Fruchtig, mit Him- und Heidelbeernote.

Geschmack: Voll und samtig harmonisch, mit moderatem Tanningehalt und Anklang von rotem Obst.

Weinbereitung: Abbeeren und Pressung. Anschließend 10tägige Mazeration der Schalen bei kontrollierten 25°C in Inox.

Serviervorschlag: Der Wein gestaltet sich sehr vielfältig auf dem Tisch, serviert sich zu Grill-, Koch- und Schweinefleisch.



Servire a 16 - 18° C
Serve at 16 - 18° C
Serviertemp. 16 - 18° C



0,75 l e



12% vol



Teroldego 100%