

# Pini - Teroldego Rotaliano Riserva

## V i t i g n o :

Teroldego sul vecchio portainnesto Schwarzmannn (V.Riparia x V. Rupestris).

## S i s t e m a d i a l l e v a m e n t o :

Pergola trentina doppia concatenata con sestri d'impianto pari a m. 5.00x 0.60.

Tremilatrecento vigne per ettaro.

Due capi a frutto per vigna con un carico totale di 20 gemme.

## T e r r e n o :

Alluvionale, ghiaioso, ex alveo e relativo impluvio del torrente Noce, costituito da ciottoli, chiamati "sassi robi", ricoperti da uno strato superficiale di terra vegetale.

## E p o c a d i v e n d e m m i a :

Vendemmiato il 28 settembre, l'uva è riposta in cassette per un breve periodo di appassimento.

## V i n i f i c a z i o n e :

L'uva dopo circa quattro settimane è pigiata; è pompata nei tini per eseguire la fermentazione in rosso. Dopo una decina di giorni è svinato e, tenuto al caldo,effettua la fermentazione malolattica per la disacidificazione naturale. Riposa per ventiquattro mesi in piccole botti di legno da 225 litri; sosta per altri sei mesi in acciaio per amalgamare ulteriormente il Teroldego ottenuto dalle singole botti e poi finalmente imbottigliato.

## A f f i n a m e n t o :

Imbottigliato in estate, riposa per altri sei mesi in bottiglia, è quindi posto in vendita.

## C o m m e n t o :

L'appassimento del Teroldego è una pratica inusuale, ma il desiderio di ottenere un vino più strutturato e di maggiore valenza ci ha spinti ad osare. Il risultato di prove negli anni passati sono state davvero entusiasmanti. Con orgoglio presentiamo questa annata dai risvolti organolettici davvero interessanti.

## D u r a t a :

In bottiglia, nel primo anno, subirà un sicuro miglioramento organolettico; poi avrà un lungo periodo di durata pari a 6 / 8 anni.

## D a t i a n a l i t i c i 2 0 1 5 :

Alcol 14,5 %, acidità fissa 4,1 g/l, estratto 31 g/l



# ZENI



### Colore:

rosso rubino carico e profondo

### Profumo:

intenso, di prugna matura, ricamato su una speziatura di vaniglia tostata

### Accostamenti gastronomici:

in bottiglia, nel primo anno, subirà un sicuro miglioramento organolettico; poi avrà un lungo periodo di durata pari a 6 / 8 anni.

### Temperatura di servizio:

16/18 °C