

GOBBO ROSSO



Come vino rosso della linea “senza solfiti” è stato scelto il Teroldego: non solo perché è il vino principe della tradizione trentina, ma anche per le sue caratteristiche varietali, essendo ricco di antociani, antiossidanti naturali. Grazie ai suoi tannini morbidi, si presta benissimo a una vinificazione e maturazione solo in acciaio, che ne esalta i profumi di frutti di bosco, fragola e amarena, e la beva fresca e immediata.

As the red wine of the line without sulphites we chose Teroldego: not only because it is the most important wine of the tradition of Trentino, but also for the characteristics of this variety, being it rich in anthocyanin, natural antioxidants. Thanks to its soft tannins it is perfect for a vinification and ripening only in steel, which enhances the fragrance of wild berries, strawberry and sour cherry, and a fresh and immediate drink.



Teroldego



Maso Gobbo



sabbioso | sandy



pergola trentina



8 mesi in acciaio e 4 mesi in bottiglia | 8 months in steel and 4 months in bottle



In Trentino c'è una tradizione diffusa di salumi artigianali di breve stagionatura, come la luganega: con un formaggio grasso a pasta molle come il Casolèt e una bottiglia di Gobbo Rosso, ecco servita la classica merenda contadina. | With “luganega”, a soft fat cheese like “casolèt” and a Gobbo Rosso bottle, the traditional peasant snack is served!

Annata | Vintage: 2022

Alcol | Alcohol (%Vol): 12,5

Acidità totale | Total acidity (g/L): 6,3

Estratto secco | Dry extract (g/L): 30

Zucchero residuo | Residual sugar (g/L): 2