







TEROLDEGO

Che derivi o meno da Tiroler Gold, «oro del Tirolo», certo è che il Teroldego è uno dei pochi vitigni locali ai quali si può attribuire senza troppi dubbi l'etichetta di autoctono. Questa varietà, imparentata in modo strettissimo con il Lagrein, può vantare il Pinot come lontano ma illustre antenato. Coltivato con successo in tutto il Trentino, con le sue uve si produce un vino dal colore rubino brillante, ricco di polifenoli, fresco e di buon corpo, con profumi che richiamano i frutti di bosco.

Whether or not its name comes from Tiroler Gold, what's certain is that Teroldego is one of the few local vineyards that one can call autochthonous. This variety, very closely linked to Lagrein, can boast Pinot as a remote but illustrious ancestor. Successfully cultivated in the whole Trentino, from its grapes it is produced a wine of a brilliant ruby colour, rich in polyphenols, fresh and of good body, with a fragrance that recalls wild berries.



-  *Teroldego*
-  *Maso Gobbo*
-  *sabbioso | sandy*
-  *pergola trentina*
-  *12 mesi in barrique e 6 mesi in bottiglia | 12 months in barrique and 6 months in bottle*
-  *Vino tipico trentino, non può che andare d'accordo con la cucina regionale, dai primi piatti come i canederli col ragù alla tradizionale gulaschsuppe o al tonco de pontesèl. Diventa esso stesso pietanza, nel classico risotto al Teroldego! | Teroldego is a typical Trentino wine that goes well with regional cuisine: first courses such as "canederli" with meat sauce, traditional goulash or other soups with meat. It becomes a dish itself, in the classic Teroldego risotto!*

Annata | Vintage: 2018

Alcol | Alcohol (% Vol): 13

Acidità totale | Total acidity (g/L): 6,5

Estratto secco | Dry extract (g/L): 36,3

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