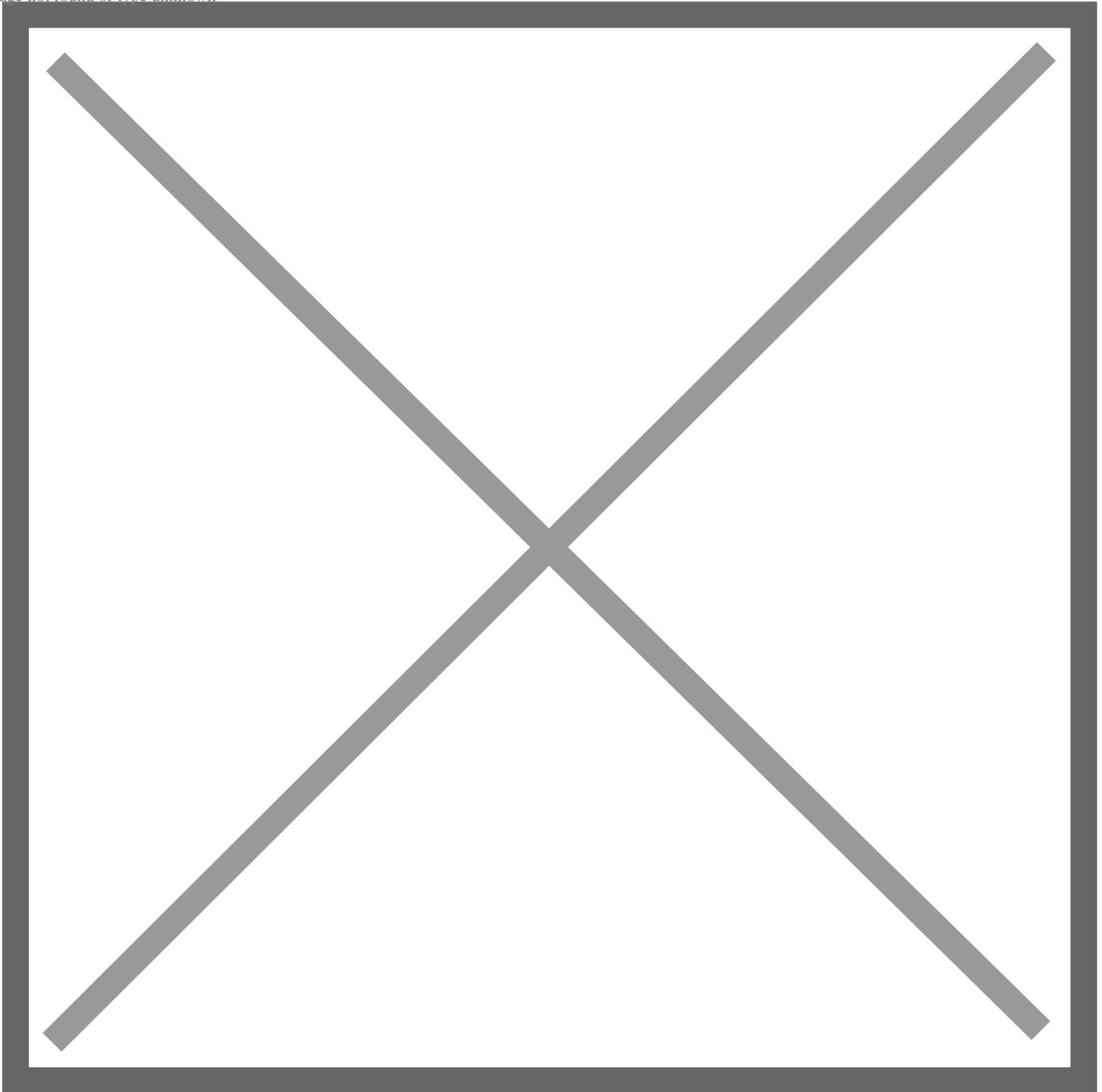


# TEROLDEGO MAS PICOL 2024

Image not found or type unknown



# TEROLDEGO MAS PICOL 2024

DENOMINAZIONE	Teroldego "Mas Picol" Vigneti delle Dolomiti IGT
VARIETÀ	Teroldego 100%
ANNATA	2023
VIGNETI DI ORIGINE	Vigneto Kinderleit, Maso Belvedere
SUPERFICIE DEI VIGNETI	7.500 mq
RESA PER ETTARO	80 q.li/ha
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ANNO DI IMPIANTO	2004
VENDEMMIA	Manuale nella terza decade di settembre, raggiunta una certa surmaturazione delle uve.
VINIFICAZIONE	Vinificazione in rosso tradizionale. Affinamento parte in serbatoi di acciaio e parte in barriques di secondo e terzo passaggio per circa 6 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 2-3 mesi.
GRADAZIONE ALCOLICA	13 % Vol
ACIDITÀ TOTALE	5,1 g/l (in acido tartarico)
ZUCCHERI RESIDUI	1,4 g/l
COLORE	Rosso rubino carico con riflessi violacei.
PROFUMO	Fruttato, sentori di marasca, mora e lampone.
GUSTO	Di corpo, piacevolmente fresco, gradevolmente tannico.
ABBINAMENTI	Secondi piatti a base di carni rosse, e.g. brasato di manzo, formaggi saporiti.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20 °C
PRODUZIONE ANNUA	6900 bottiglie