



TENUTE

SAJNI FASANOTTI



Sforzesco

Teroldego 2018
Rotaliano DOC

Vinificazione

Il pigiato viene posto a fermentare, sorvegliando le temperature, per due anche tre settimane, se si considera la macerazione.

In seguito, si stimola la seconda fermentazione volta a ridurre l'acidità e si pone a maturare parte in legno e parte in acciaio inox. Si serve a 17-18°C.

Vigneto

Per le sue attitudini enologiche questo vino è stato definito "Principe del Trentino", ma tale lo si può considerare anche per importanza e per essere sicuramente autoctono di questa regione.

Il suo nome deriva probabilmente dal toponimo "alle Teroldeghe" di cui vi è traccia dal 1.400.

Le Dolomiti appartengono a tre province, Trento, Bolzano e Belluno e queste sono le zone di produzione di questa IGP. Sono province in buona parte montagnose e solcate da fiumi che hanno disegnato le zone coltivabili con il loro percorso.

Il Teroldego predilige terreni leggeri e permeabili, come sono appunto quelli alluvionali.

Alcool
13 % vol

Varietà
Teroldego

Zona di produzione
Province di Trento, Bolzano e Belluno

Forma di allevamento
Pergola

Orientamento / esposizione
Sud / sud - ovest

Produzione per ettaro
120 quintali

Suolo
Alluvionale, medio impasto

Epoca della vendemmia
Metà settembre