

TEROLDEGO MAS PICOL 2016



| | |
|---------------------------|--|
| DENOMINAZIONE | Teroldego "Mas Picol" Vigneti delle Dolomiti IGT |
| VARIETÀ | Teroldego 100% |
| ANNATA | 2017 |
| VIGNETI DI ORIGINE | Kinderleit, Maso Belvedere, Comune di Faedo |
| SUPERFICIE DEI VIGNETI MQ | 7.500 |
| 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 | 13,5 % Vol |
| ACIDITÀ TOTALE | 4,83 g/l (in acido tartarico) |
| ZUCCHERI RESIDUI | 2,9 g/l (in acido tartarico) |
| 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 | 8.500 bottiglie |