



BARONE DE CLES

Teroldego Rotaliano

Teroldego Rotaliano Doc



Proviene da uve Teroldego coltivate nella zona di Mezzolombardo dagli impianti di circa 30 anni. Macerazione a freddo di 2-3 giorni, fermentazione con temperatura di 26 - 28 °C. utilizzando un esclusivo sistema di rimontaggi senza alcun utilizzo di elementi elettromeccanici che permette di avere vini molto profumati e morbidi. Affinamento in cemento e acciaio.

Colore rosso rubino. Sentori di lampone, ciliegia e fragola. Al palato fine, elegante e dotato di buon corpo. Adatto ad abbinamenti con formaggi, salumi, primi e secondi di carne. Temperatura di servizio 14 - 16 °C.