

Teroldego Rotaliano DOC "Sangue di Drago" – Marco Donati



LA VIGNA:

- Zona di produzione: La selezione di Teroldego "Sangue di Drago" viene ottenuta esclusivamente dalla vigna storica del Maso Donati, situato nel cuore della zona Rotaliana
- Terreno: L'intera superficie del podere deriva dai depositi alluvionali del Torrente Noce che scende dalla Val di Sole e dalla Val di Non
- Clima: L'intera spianata si sviluppa ad un'altitudine di 280 metri sul livello del mare ed è coronata da una montagna con pareti a picco che si ergono fino a 2000 metri. Tutta la zona è di conseguenza protetta dai venti del nord
- Vinificazione: Le contenute rese di uva ad ettaro, ottenute diradando sistematicamente i grappoli, danno buccia e polpa più resistenti e ricche consentendo un'ottima maturazione fenolica. La fermentazione a temperatura controllata avviene in speciali tini di acciaio.
- Affinamento: In barriques di rovere francese per un minimo di 16 /18 mesi.

IL VINO:

- Colore: Nero, intenso, quasi impenetrabile
- Profumo: I sentori di frutta di bosco, lasciano il passo ad un più evoluto profumo di mora, frutta secca, spezie
- Gusto: Al palato toni di prugna, cioccolato fondente, frutto nitido, struttura polposa con tannini maturi, morbidi, dolci.