



TEROLDEGO ROTALIANO DOC CLASSICO | 2023

Teroldego Rotaliano DE VESCOVI ULZBACH ist unser repräsentativster Wein, hergestellt aus Teroldego-Trauben, einer autochthonen roten Rebsorte, die in den Weinbergen der Rotaliana-Ebene ihren natürlichen Lebensraum hat.

Ursprünglich in verschiedenen Gebieten des Trentino verbreitet, hat er im Laufe der Zeit im Rotaliano-Tal seine endgültige Heimat gefunden. Die kiesigen Böden – geprägt vom Fluss Noce, ursprünglich „Ulzbach“ genannt – und das durch die umliegenden Berge geschaffene Mikroklima verbinden sich hier ideal mit den Eigenschaften der Rebsorte und bringen ihren maximalen Ausdruck hervor.

Der Teroldego ist eine mindestens 500 Jahre alte Rebsorte, die als „Prinz“ der Trentiner Weine gilt und eng mit Lagrein und Syrah verwandt ist. Er reift Anfang Oktober und bringt einen Wein von beeindruckender Farbe hervor: ein tiefviolettes Purpur mit funkelnden Reflexen. In der Nase erinnert er an Waldbeeren, am Gaumen zeigt er sich reichhaltig, klar und raffiniert, mit einem lebhaften, präzisen Abgang. Ein Wein, den man einfach trinken muss.

Beschreibung

Bezeichnung TEROLDEGO ROTALIANO DOC | 2023

Sorte | Typ Teroldego Rotaliano 100% | | Rotwein, trocken, still

Erste Weinlese 2004 – Alle Jahrgänge wurden produziert.

Gebiet

Anbaugebiet Piana Rotaliana, Trentino Alto Adige, /Mezzocorona (TN), Italia

Höhe/Steigung 220 m ü.d.M. | eben

Untergebiet (Cru) | Name des Weinbergs Chiesure, Broilo, Rauti, Fron

Bodenart Sandig, schlammig, reich an Steinen und Kieselsteinen – alluvialen Ursprungs

Weinberge

Erziehungssystem

Doppelte Trentina Pergola

Reihenausrichtung | Exposition

Nord-Süd / Ost-West

Pflanzjahr

1950-1997

Pflanzabstand und -dichte

5-7 m x 0,50 m | 2.700 -3.700 Rebstöcke/ha

Weinbergfläche | Rebenalter

3,5 ha | 20-70 Jahre

Anbau- und Schutzmaßnahmen

Zertifiziert biologisch

Erntemethode und -zeitpunkt	Auswahl der Trauben im Weinberg und manuelle Ernte in Behältern (2 Doppelzentner) Ende September
Ertrag pro Hektar und pro Pflanze	85 - 90 Doppelzentner/ha (55-65 HL/ha) 2,5/3 kg/Pflanze

Weinherstellung

Entrappung und Pressung	Entrappung, Traubensortierung, Teilpressung, 50 % ganze Trauben
Mazeration	Kalte Vorgärung bei 10–12 °C und warme Nachgärung bei 28–30 °C
Alkoholische Gärung	In konischen Fässern aus französischem Holz (25 - 40 hl) und aus unglasiertem Zement (45 hl)
Dauer und Temperatur der Gärung	7 - 15 Tage 26 - 30 °C (temperaturkontrollierte Behälter)
Hefen	Einheimische und selektierte Hefen
Dauer und Technik der Mazeration	10–40 Tage Überpumpen und Umstechen
Malolaktische Gärung	Natürlich in Holz und Beton, bei kontrollierter Temperatur
Reifung	10 Monate in großen französischen Holzfässern (25 - 40 HL) und in unglasierten Zementfässern (45 HL)
Reifung in der Flasche	4-6 Monate
Abfüllung produzierte Flaschen	2 Abfüllungen – März und September 25.000 / 30.000 Flaschen

Sensorisches Profil

Farbe	Undurchdringliches dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen, die sich im Glas widerspiegeln.
Duft	In der Nase dicht und vielschichtig: Blaubeeren, Brombeeren und Johannisbeeren, ergänzt durch florale Veilchenaromen und mineralische Graphitnoten.
Geschmack	Am Gaumen reichhaltig, würzig, kräftig und elegant. Der salzige Anfang wird durch einen süßen Abgang ergänzt, der sich gut in die Säurestruktur einfügt, während sich im Finish eine subtile Mandelnote entfaltet.
Speisenempfehlung	Ein charaktvoller Wein, der sich perfekt zu rotem Fleisch, Wildgerichten, Pilzen und gereiftem Hartkäse genießen lässt.

Technische Daten

Alkoholgehalt	13,0 % vol.
Gesamtsäuregehalt	5,1 – 5,5 g/l
pH-Wert	3,5 – 3,8
Serviertemperatur	16 – 20 °C
Bester Reifegrad	5 - 7 Jahre
Lagerfähigkeit	10 - 15 Jahre