



CONTI BOSSI FEDRIGOTTI  
dal 1697

## Mas'Est Teroldego

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

*Das Land Venetiens, geeignete historische Weingüter, autochthone Rebsorten, das Wissen und der Geschmack, die sich über die Zeit hinweg erhalten haben. Das sind die Zutaten für einzigartige Weine, um heute die Geschichten eines alten Landes und seiner Geschmackseindrücke zu erzählen.*

Als die autochthone Rebsorte par Excellence ergibt die Teroldego-Traube, die an den nach Osten gewandten Abhängen in der Weinbergen der Grafen Bossi Fedrigotti, einen Rotwein mit dem intensiven Duft von Waldbeeren und Vanille, der durch ein leichtes Appassimento veredelt wird.

### REBSATZ

Teroldego.

### DEGUSTATIONSNOTIZEN

**Aussehen:** Kräftiges und lebhaftes Rubinrot.

**Bouquet:** Aroma von Heidelbeere und Brombeere mit leichten Zimtnoten.

**Geschmack:** Spritzige Säure und samtige Tannine. Sehr lang im Mund mit schönen Noten von Waldbeeren.

### KOMBINATIONEN

Sehr gut zu rotem Fleisch vom Grill, zu Wildgerichten oder zu Hartkäsen. Seine Substanz ist für die traditionellen Gerichte der Dolomiten (Speck- oder Käseknödel, Gulasch oder Wildgerichte) genau richtig.

**SERVIERTEMPERATUR:** 18° C  
**ALKOHOLGEHALT:** 13,5% vol.  
**LAGERFÄHIGKEIT:** 8-10 Jahre



Dieser Wein wird auf den historischen Besitzungen der Grafen Bossi Fedrigotti im Trentin ausschließlich aus Teroldego-Trauben von besonders geeigneten Böden produziert. Diese Traube stellt ein typisches Beispiel für die Beziehung von Rebsorte und Boden dar. In seinem Ursprungsgebiet kann sich der Teroldego am besten entfalten und robuste Produkte hervorbringen, wie jene, die der Chronist des Konzils von Trient im 16. Jahrhundert „Stumme Weine, die zum Sprechen bringen“ nannte. Der Beste der Teroldego erhält seinen weiten und würdevollen Charakter in der Ebene von Rotaliana und den Hügeln von Isersa.

