



CONTI BOSSI FEDRIGOTTI
dal 1697

Mas'Est Teroldego

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT

Terre delle Venezie, tenute storiche vocate, uve autoctone, un saper fare e un gusto che si tramandano nel tempo. Questi gli ingredienti di vini originali, che raccontano oggi storie di ambienti e sapori antichi.

Autoctona per eccellenza, l'uva Teroldego che cresce sui pendii rivolti ad est nei masi dei Conti Bossi Fedrigotti dona un rosso intenso dal profumo di frutti di bosco e vaniglia, ingentilito da un leggero appassimento.

VITIGNI

Teroldego.

NOTE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino intenso e vivace.

Olfatto: sentori di mirtillo, mora e note di cannella.

Palato: tannini morbidi, acidità vivace, finale molto persistente con note di frutti di bosco.

ABBINAMENTI

Adatto a carni rosse alla griglia ma anche a piatti di selvaggina o ai formaggi di buona stagionatura. Si abbina perfettamente alla tradizionale cucina delle Dolomiti (canederli di speck o formaggi, gulasch, selvaggina).



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.
VITA SULLO SCAFFALE: 8-10 anni



Questo vino è prodotto con uva Teroldego in purezza, proveniente da terreni vocati in Trentino nelle storiche tenute dei Conti Bossi Fedrigotti. Quest'uva rappresenta un esempio significativo della stretta interdipendenza tra vitigno e territorio. È nella sua terra d'origine, infatti, che il Teroldego sa esprimersi al meglio, dando prodotti robusti come quelli che il Mariani, cronista del Concilio di Trento nel XVI secolo, definì "vini muti che fan parlare". Il miglior Teroldego è prodotto nella Piana Rotaliana e nei colli d'Isera e da queste terre riceve il suo ampio e austero carattere.

