

# TEROLDEGO ROTALIANO TONALITE

De Vigili

## Uve

Teroldego

## Vigneto di provenienza

Uve provenienti in prevalenza dal Vigneto Pasquari, a 227m.s.l.m. nel cuore della Piana Rotaliana; CRU conosciuto in quanto legato alla zona originaria del vino principe del trentino: le Teroldeghe, sin dal 1490.

<b>Nazione</b>	<b>Annata</b>
Italia	2021
<b>Regione</b>	<b>Colore</b>
Trentino	Rosso
<b>Formato</b>	<b>Denominazione</b>
0.75 l	DOC



## Allevamento

Pergola doppia trentina

## Maturazione E Affinamento

Maturazione in piccoli carati di rovere per 10 mesi; seguono ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

## Vinificazione

Dopo una fermentazione tradizionale in rosso, con macerazione sulle bucce di 8/10giorni

## Esame Organolettico

Vino Elegante dalla morbidezza tannica. Fragante e varietale. Fresco e morbido al palato. Profumo floreale di viola e fruttato di marasca e frutta rossa.

## Resa Per Ettaro

90 q.li/ha

## Cantina

De Vigili

I De Vigili vengono da una lunga storia di viticoltura, l'avo Ottavio ad inizio '800 marchiava le botti con le sue iniziali. Nel primo dopoguerra si interrompe l'attività vinicola, per continuare il percorso di semplici viticoltori. Dopo più di 70 anni Francesco Devigili, nel 2015, appena ventitreenne, ridà vita al marchio di famiglia, con appena cinque ettari e pochissime bottiglie. Le idee sono chiare: la terra viene coltivata senza prodotti di sintesi e diserbanti chimici e, anche in cantina, si cerca di rispettare le caratteristiche del prodotto autoctono trentino per eccellenza: il Teroldego Rotaliano.

I vigneti si trovano su due toponimi molto importanti nella zona del Teroldego Rotaliano: Pasquari e Entichiari riconducibili all'area più storica di cui si hanno testimonianze fin dal 1490, le Teroldeghe. Questi vigneti si trovano nella parte migliore del Campo Rotaliano, quella dove si trovava nel vecchio alveo del torrente Noce che, a metà del 19° secolo, venne deviato dal