

## 2020 Ottavio Teroldego Rotaliano Superiore Riserva DOC

deVigili | Trentino

Die Trauben für den Riserva Superiore Ottavio stammen aus einer kleinen Parzelle mit sehr alten Rebstöcken. Er besteht zu 100% aus der autochthonen Rebsorte Teroldego und wird für 18 Monate in französischen und pfälzer Barriques ausgebaut. Nach einem weiteren Jahr Flaschenreife kommt der Ottavio auf den Markt und zeigt am Gaumen eine spannende Mischung aus Reichhaltigkeit und Eleganz. Das komplexe Bukett von roten und schwarzen Früchten und eine feine Würzigkeit runden diesen kraftvollen Teroldego Riserva Superiore wunderbar ab.



### Sensorik

|                  |                                                   |
|------------------|---------------------------------------------------|
| <b>Farbe</b>     | brombeerfarben                                    |
| <b>Duft</b>      | Brombeeren, schwarze Kirschen, Kaffee             |
| <b>Geschmack</b> | ausgewogene Säure, kräftiges Tannin, strukturiert |

### Wissenswertes

|                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| <b>Ausbau</b>          | Barrique, Flaschenreife |
| <b>Trinkreife</b>      | 2025-2031               |
| <b>Trinktemperatur</b> | 16-18°C                 |

### Speiseempfehlung

kurzgebratenes Rinderfilet, geschmorter Knoblauch, gereifter Hartkäse

### Auszeichnungen

Gambero Rosso 3 Gläser | Ottavio 2019

### Produzent

Das Ziel der Familie DeVigili ist es, die Dolomiten in das Glas eines jeden Menschen auf der Welt zu bringen. Um dies zu erreichen, wollen sie nicht nur die Qualität in den absoluten Mittelpunkt stellen, sondern auch ein kultureller Pol sein: önologisch, landwirtschaftlich, künstlerisch und architektonisch. Der organische Ansatz von DeVigili wird durch die natürlichen Gegebenheiten des Trentino unterstützt. Der Berg schützt uns vor übermäßiger direkter Sonneneinstrahlung. Der Wind dämpft die Temperaturspitzen; dazu trägt auch das thermische Schwungrad bei, das der Bach Noce erzeugt. Der Sand, der den ersten Horizont unseres Bodens bildet, sorgt für eine gute Drainagefähigkeit der Böden. Dank dieser Faktoren gelingt es DeVigili eine optimale Versorgung der Pergolen und eine unverkennbare Eleganz und Wiedererkennbarkeit der Weine zu erreichen.  
Gründungsjahr 2015

|                                     |                                     |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Anzahl der Mitarbeiter</b>       | 2 plus Inhaber                      |
| <b>Rebfläche</b>                    | 3,5 Hektar                          |
| <b>Anzahl produzierter Flaschen</b> | 20 000 - 25 000 Flaschen            |
| <b>Rebsortenspiegel</b>             | Teroldego, Chardonnay, Pinot Grigio |

DeVigili | Via Molini 28 | 38017 Mezzolombardo | Trentino - Italy