

2022 Controcorrente Teroldego Rosato Vigneti delle Dolomiti IGT

deVigili | Trentino

Dieser 100%ige Teroldego wird morgens geerntet und kalt gelagert, um die Temperatur zu senken und die Farbextraktion zu verringern. Anschließend werden die Beeren sanft gequetscht und abgebeert, um die Beeren aufzubrechen und nur den Most der ersten Pressung zu entnehmen, der ohne Mazeration weiß vergärt. Die Verfeinerung im Stahltank bis zum nächsten Jahr ermöglicht es dem Wein, das richtige Gleichgewicht zu erreichen. So entsteht ein frischer, spritziger und mineralischer Rosé nach provenzalischer Art mit einem reichen Pfirsicharoma.



Speiseempfehlung

Pur, zu Sommersalaten, Shrimps, Avocado und gegrilltem Fisch.

Sensorik

| | |
|------------------|---------------------------------------|
| Farbe | lachsfarben |
| Duft | Erdbeere, gelbe Pflaume, rote Pflaume |
| Geschmack | mittlere Säure, elegant, leicht |

Wissenswertes

| | |
|------------------------|-----------|
| Ausbau | Edelstahl |
| Trinkreife | 2024-2026 |
| Trinktemperatur | 6-8°C |

Speiseempfehlung

scharfe Salami, Oliventapenade, Oliven

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

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

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