

2022 Controcorrente Teroldego Rosso Vigneti delle Dolomiti IGT

deVigili | Trentino

Der Controcorrente Teroldego Rosso ist der rote Brot-und-Butterwein von DeVigili. Er wird zu 100% aus der autochthonen Rebsorte Teroldego gekeltert und im Edelstahl ausgebaut. Am Gaumen ist er angenehm sortentypisch mit Aromen von schwarzen Kirschen, Chinin, Kräutern und einer erfrischend kernigen Tanninstruktur. Ein richtiger Schluck Trentino.

Speiseempfehlung

Zu luftgetrocknetem Speck, Lardo, Bergkäse oder pur.

Sensorik

Farbe	ziegelrot
Duft	Kräuter, Erdbeere, rote Traube
Geschmack	mittlere Säure, feingliedriges Tannin, leicht

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2027
Trinktemperatur	12-16°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

