

Teroldego - Vallagarina - I.G.T.

io
Geminello Armani



ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

Teroldego - Vallagarina - I.G.T.

TRENTINO



Teroldego - Vallagarina - I.G.T.

io
Geminello Armani

Il Teroldego è l'uva simbolo del Trentino, quella che più di ogni altra esprime l'essenza di una terra: robusta, tenace, abituata a resistere. Viene coltivata in terreni profondi e fertili, determinanti per conferire una carica di polifenoli e antociani superiore alla media. Le note calde e rassicuranti di questo vino sono un'esperienza da gustare senza fretta.

Profilo sensoriale: Il colore è rosso rubino intenso con riflessi violacei. Sapore asciutto, deciso e corposo. Sentori di lampone e frutti di bosco, con un leggero retrogusto amandorlato.
Abbinamenti consigliati: Pasta e fagioli, capriolo e polenta, spezzatino di vitello, grigliate di carne, formaggi di media stagionatura.
Temperatura di servizio: 18° C.

Zona di produzione: Vallagarina e Val d'Adige Trentina

Vitigno: Teroldego 100%

Composizione del suolo: Terreno morenico, caldo e permeabile, con ottima esposizione e buona escursione termica, ventilato.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Tipica pergola trentina, con interfilare inerbito. Potature invernali razionali e tempestivi interventi in verde per il controllo della produzione. Difesa dai parassiti molto attenta e nel rispetto dei canoni di lotta integrata.

Vendemmia: Manuale, indicativamente dalla seconda metà di settembre.

Vinificazione: Fermentazione in acciaio inox. Il contatto con le bucce non supera quasi mai i 10 giorni. Il picco massimo di temperatura è di 28°C. La maturazione avviene in serbatoi di acciaio inox e cemento.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi.

Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18°C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste orizzontalmente (12 per il mercato U.S.A.).

Teroldego is the grape variety that symbolizes the region of Trento, expressing the essence of its native land more than any other: it is robust, tenacious, and resistant. It is cultivated in deep and fertile soil, which gives a big great deal of polyphenol and an above-average portion of antocian. The warm and reassuring tones of this wine constitute an experience that one must enjoy at leisure.

Sensory profile: Intense and ruby red in colour with purple flecks. The taste is dry, definite and full bodied. Scents of raspberry and blackberry with a light almond aftertaste.

Food pairings: An ideal accompaniment for pasta with beans, game and meat stews with cornmeal, grilled meats and semimatured cheeses.

Service temperature: 18°C.

Production zone: Vallagarina and Valle dell'Adige in Trentino

Grape varieties: 100% Teroldego

Soil composition: Morainic soil, warm and permeable, with excellent exposure. Good thermal shifts and aeration.

Vineyard - Growing systems and principal training forms: Typical "pergola trentina" with planted grass between the rows. Rigorous winter pruning and intervention on the vegetation for production control. Integrated fight against parassites and soil management respecting the environment.

Harvest: Manual, around the second half of September.

Vinification: Fermentation takes place in steel tanks. The contact with the skins never exceeds 10 days. The maximum peak temperature reaches 28°C. The maturation occurs in steel and cement tanks.

Storage: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 - 18°C in the dark.

Bottle and content: Bordolese bottle of 0,75 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles (12 for the market in the U.S.A.).

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

TRENTINO
Teroldego - Vallagarina - I.G.T.

