



Azienda Agricola MARION

TEROLDEGO

Vino Rosso Veneto IGT

Zona di Produzione: area pedecollinare nella valle di Marcellise (VR)

Suolo: calcareo, con poca argilla e sasso

Uvaggio: Teroldego 100%

Gr. Alcolico: 14.5% vol.

Metodo di Produzione: raccolta delle uve a mano. Una parte vengono lasciate appassire per circa un mese, l'altra parte subito pigiate. Successivamente alla fermentazione i vini vengono affinati separatamente e quindi assemblati e imbottigliati

Affinamento: barili di rovere di Slavonia per 30 mesi

Note di Degustazione

Vista: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Olfatto: more e mirtilli, note di viola, cenni speziati

Gusto: morbido, di grande volume e complessità. Persistente con grande potenzialità espressiva

Consigli: temperatura di servizio 16°-18° C

Abbinamento: carni rosse e selvaggina



Via Pompei, 11 – Povegliano VR
045 791155 – info@pasquettovini.it