

TEROLDEGO DELLA VALLAGARINA
“Roberta Fugatti”
VALDADIGE BELLUNO VERONESE

Στην Β. Ιταλία, στην περιοχή των Δολομιτικών Άλπεων, στην κοιλάδα των λιμνών, καλλιεργείται το πιο αυστηρό σταφύλι της περιοχής, το Teroldego, «ο πρίγκηπας του Trentino». Η μοναδική προσωπικότητά του οφείλεται, σε μεγάλο μέρος, στην ιδιαιτερότητα του υπεδάφους (εναλλαγή ασβεστολιθικών και γρανιτικών στρωμάτων) ως επίσης και στο μοναδικό μικροκλίμα.

<u>Χρώμα:</u>	Κόκκινο, έντονα ρουμπινί.
<u>Άρωμα:</u>	Χαρακτηριστικό, ανεπανάληπτο, μοναδικό, με δυνατούς τόνους μπαχαρικών και άγριας μαργαρίτας.
<u>Γεύση:</u>	Γεμάτη, μεστή και απόλυτα στεγνή.
<u>Αλκοολικός βαθμός:</u>	12-13 % VOL
<u>Θερμοκρασία σερβιρίσματος:</u>	18° – 20° C
<u>Ποτήρι σερβιρίσματος:</u>	Ανοιχτός κάλυκας.
<u>Ιδανικοί συνδυασμοί:</u>	Η αλπική κουζίνα με τα κοκκινιστά και τα risotti, δένουν πολύ καλά με το ταπεραμέντο του. Στην Ελλάδα έχει φίλους τα αρνίσια και χοιρινά κρέατα, το κοτόπουλο και το κουνέλι.



Η Οινόδια του Sommelier