
Castel Firmian

Teroldego Rotaliano

DOC

Vitigno autoctono della Piana Rotaliana, dove acquisisce la forza e le virtù del terreno che, insieme alla cura dei soci Mezzacorona, lo fanno crescere.



Zona di produzione

Coltiviamo questa varietà nei vigneti della Piana Rotaliana, in Trentino.

Uve

Vinificazione

Pigiatura con separazione dei raspi. Macerazione sulle bucce con frequenti rimontaggi e fermentazione a temperatura controllata (25-27°C). Maturazione in botti di rovere.

Grado alcolico

12,5%

Temperatura di servizio

16-18°C



Castel Firmian

Teroldego Rotaliano

DOC

Riconoscimenti

CASTEL FIRMIAN Teroldego Rotaliano 20 - GOLD - Berliner Wein Trophy - 2022

CASTEL FIRMIAN Teroldego Rotaliano 20 - 92 PTS. - Annuario dei migliori vini italiani (Luca Maroni) - 2021

CASTEL FIRMIAN Teroldego Rotaliano 20 - 92 PTS. - Annuario dei migliori vini italiani (Luca Maroni) - 2021

CASTEL FIRMIAN Teroldego Rotaliano 20 - GOLD - Mundus Vini - 2021

CASTEL FIRMIAN Teroldego Rotaliano 20 - 93 PTS. - I migliori vini Italiani (Luca Maroni) - 2023

CASTEL FIRMIAN Teroldego Rotaliano 20 - Premio Qualità Prezzo - BereBene - 2023

