



# ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

## LEONCORNIO TEROLDEGO ROTALIANO DOC SUPERIORE RISERVA

### DATI ANALITICI MEDI\*

Alcool  
13,0 %

Residuo zuccherino  
2,5 g/l

Acidità  
5,5 g/l

Estratto  
27 g/l

Servizio  
18°

Invecchiamento  
10 anni e più



**Vitigno** Teroldego, autoctono della Piana Rotaliana.

**Vigneto** Viti vecchie allevate a pergola trentina tradizionale nei Comuni di Mezzocorona e Mezzolombardo su terreno ghiaioso con un ridotto strato di humus fertile. Microclima caldo con buone escursioni termiche fra notte e giorno.

**Resa per ettaro** 70 hl

**Vendemmia** A mano con cernita delle uve migliori, dopo aver eseguito un diradamento estivo.

**Vinificazione** Il pigiato fermenta ad una temperatura controllata con follature frequenti per un periodo di 10 giorni. Fermentazione malolattica e primo affinamento in barriques con successiva maturazione in grandi fusti di rovere.

**Caratteristiche** Colore rubino carico. Profumo fruttato e complesso, che ricorda il lampone e la prugna con un sentore di cioccolata. Vino di ottimo corpo con struttura tannica equilibrata e ben armonica. Sapore pieno e persistente.

**Abbinamenti** Vino che unisce la morbidezza alla struttura, si sposa a tutte le carni, compresa la selvaggina, così come ai formaggi saporiti.

**Origine del nome** Leoncorno era l'osteria del Masetto, dove nel 1700 si offriva dell'ottimo Teroldego.



\*Le informazioni possono variare in base all'annata