

# ARMİLO TEROLDEGO



Armilo, aus der harmonischen Verbindung der Namen von Mutter Armida und Vater Nilo, entsteht ein Name, der die Harmonie unseres Rotweins gut wiedergibt. Es handelt sich um einen exzellenten autochtonen Wein des Trentins, der aus edlen Weinbergen des Teroldego auf den Hügeln des Trento stammt, wo er zwischen den in Reihen und mit einfacher Pergola gepflanzten Gabàn mit Hingabe angebaut wird.

Die vollkommen reifen Trauben werden gegen Ende September von Hand gelesen und ausgewählt. Die Weinverarbeitung erfolgt traditionell pur in Zementbecken, wo er gärt und in den Schalen über 7/8 Tage mit ausgewogenem Beschnitt weicht. Nach dem Abgießen und einem kurzen Verbleib in Becken, wird er in kleinen gebrauchten Holzfässern verfeinert, wo er auf dem eigenen feinen Bodensatz über etwa sieben Monate bleibt. Dann füllen wir ihn gewöhnlich vor der Lese in Flaschen ab, wo er mindestens 8-10 Monate vor dem Verbrauch reift. Rotwein mit langem Nachgeschmack.



## Organoleptische Angaben

**FARBE:** intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

**DUFT:** vollmundig, angenehm fruchtig an der Nase, erinnert an Veilchen und Himbeere.

**GESCHMACK:** weich, im Mund einhüllend, guter Kern, hervorragende Struktur und Charakter.



Wird bei 16-18 °C Temperatur getrunken.

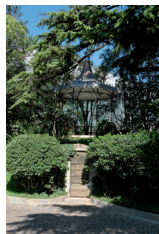


Mit seinen weichen und harmonischen Tanninen passt er gut zu Nudel- und Reisgerichten, sowohl dunklem als auch hellem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.



---

# BOLOGNANI



Via Stazione 19 \_ 38015 Lavis (Trento) \_ Italy  
t. +39 0461 24 63 54 \_ f. +39 0461 24 62 40

**[bolognani.com](http://bolognani.com)**