

ARMÌLO TEROLDEGO



Armìlo, dalla fusione armonica dei nomi di mamma Armida e papà Nìlo, nome che ben identifica l'armonia di questo nostro rosso, eccellente autoctono del Trentino, da pregiati piccoli vigneti di teroldego sulle colline di Trento fra cui Gabàn, piantati a filare e pergola semplice, coltivati con passione.

Le uve ben mature vengono raccolte e selezionate a mano verso fine settembre, le vinifichiamo tradizionalmente in rosso in vasca di cemento, dove fermenta e macera nelle bucce per sette - otto giorni con equilibrati rimontaggi. Dopo la svinatura e breve sosta in vasca, si affina in piccole botti di legno usato, dove rimane sulle proprie fecce fini per circa sette mesi, quindi lo mettiamo in bottiglia solitamente prima della vendemmia, dove rimane almeno otto - dieci mesi prima del consumo.

Rosso di grande durata.



Note organolettiche

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

PROFUMO: pieno, gradevolmente fruttato al naso, ricorda la viola e il lampone.

GUSTO: morbido, avvolgente in bocca, buon nervo, ottima stoffa e carattere.



Si beve a 16-18°C di temperatura.



Coi suoi tannini morbidi e armoniosi, ben si abbina a primi piatti, carni sia rosse che bianche, selvaggina e con i formaggi stagionati.



BOLOGNANI



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

bolognani.com