PRESTIGE

TERREGAIE

TERREGALE
30
EVENTI
Vittorio
Vecchie vigne
ROSSO VENETO
TERREGALE
30
EVENTI
TERREGALE
TRIANGOLO
COLLI EUGANEI ROSSO DOC

Vittorio

Rosso Veneto IGT

PROCESSO PRODUTTIVO

L'uva raccolta rigorosamente a mano viene posto in fruttaio per circa 30/35 giorni, viene poi pigiato in serbatoi di acciaio ove fermenta con frequenti follature e rimontaggi per circa 30/35 giorni.
Riposa poi per 24/30 mesi in botti grandi e piccole di secondo e terzo passaggio.

VINIFICATION

The grapes harvested strictly by hand are placed in fruity for about 30/35 days, then pressed in steel tanks where it ferments with frequent crowding and reassembly for about 30/35 days. It then rests for 24/30 months in large and small barrels of second and third passage.

CARATTERISTICHE

Vino di colore rosso porpora intenso con riflessi violacei. Profumi di viola, marasca, frutti di bosco, uva passita, cioccolato e tabacco. Al palato è corposo, caldo, avvolgente e asciutto.

CHARACTERISTICS

Wine of intense purple red color with violet reflections Aromas of violet, marasca, berries, raisins, chocolate and tobacco. On the palate it is full-bodied, warm, enveloping and dry.

ABBINAMENTI

Perfetto con secondi piatti di carni rosse come brasati e cacciagione.
Indicato con grandi formaggi stagionati.
Ottimo come vino da meditazione.

PAIRING

Perfect with second courses of red meats such as braised meats and game.
Suitable with large mature cheeses.
Great as a meditation wine.

GRADO: 15% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 6 G/L ACIDITÀ: 5 G/L	VENETO COLLI EUGANEI	MERLOT, CORVINONA, TURCHETTA, PATTARESCA

Triangolo

Colli euganei Rosso DOC

PROCESSO PRODUTTIVO

La vinificazione avviene in rosso e rimane per circa 20 giorni in presenza delle bucce, dove avviene anche la fermentazione malo lattica. Svinato riposa in serbatoi di acciaio inox. Viene poi messo ad affinare in botti grandi e barrique per circa 18 mesi. Successivamente messo in bottiglia per circa 6 mesi prima di essere posto in vendita.

VINIFICATION

The vinification is made in red and it lasts about 20 days in presence of the skins and then the Malolactic fermentation takes place. The wine rests in stainless steel tanks. It is aged in large barrels and barriques for about 18 months. When bottled the wine refine for about 6 months before being put on sale.

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino intenso tendente al granato; profumo vinoso, dal bouquet lievemente etereo con sapore di frutta matura, a volte vaniglia e tabacco. Sapore asciutto, completo e caldo nella sua stoffa morbida e lunga.

CHARACTERISTICS

Intense ruby red color tending to garnet; vinous aroma, with a slightly ethereus bouquet with a taste of ripe fruit, sometimes vanilla and tobacco.
Dry, complete and warm taste in its soft and long texture.

ABBINAMENTI

È vino da carni fredde della grande cucina, arrosti di carne rossa, pollame nobile, cacciagione e formaggi forti a pasta dura.

PAIRING

It is wine from cold meats of the large kitchen, roasts of red meat, noble poultry, game and strong hard cheeses.

GRADO: 14% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 4 G/L ACIDITÀ: 5.2 G/L	VENETO COLLI EUGANEI	MERLOT CABERNET FRANC CABERNET SAUVIGNON RABOSO

Unico

Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG

PROCESSO PRODUTTIVO

L'uva è raccolta anticipando leggermente la perfetta maturazione, il mosto è portato ad una temperatura ottimale di fermentazione di circa 17° C, segue la pulizia dello stesso per decantazione. A mosto pulito la fermentazione avviene con lieviti indigeni con controllo della temperatura. Terminata la fermentazione, il vino viene pulito dalla prima feccia e lasciato per più mesi nella feccia nobile.
Dopo un'attenta analisi organolettica il prodotto viene imbottigliato

VINIFICATION

The grapes are harvested slightly anticipating perfect ripeness, the must is brought to an optimal fermentation temperature of about 17° C, followed by cleaning it by decanting. With clean must, fermentation takes place with indigenous yeasts with temperature control. After fermentation, the wine is cleaned from first lees and left for several months in the fine lees. After a careful organoleptic analysis, the product is bottled.

CARATTERISTICHE

Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli; all'olfatto si sentono note di frutta gialla con sentori di agrumi e salvia, si presenta sapido e ben strutturato con un'alcolicità non invadente.

CHARACTERISTICS

The color is straw yellow with greenish reflections; on the nose there are notes of yellow fruit with hints of citrus and sage, it is sapid and well structured with a non-invasive alcohol content.

ABBINAMENTI

Ottimo con i primi piatti di pasta all'uovo condita con verdure, buono con uova e asparagi, e lo consigliamo con secondi a base di pesce da servire a una temperatura di 8-10 gradi circa.

PAIRING

Excellent with first courses of egg pasta seasoned with vegetables, good with eggs and asparagus, and we recommend it with fish-based main courses to be served at a temperature about 8-10 degrees.

GRADO: 13% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 4 G/L ACIDITÀ: 6 G/L	VENETO COLLI EUGANEI	MOSCATO GIALLO

E-venti

Colli Euganei Riserva DOC

PROCESSO PRODUTTIVO

La fermentazione avviene sulle bucce in vasche di acciaio. Il vino matura per 24/30 mesi in botti di rovere francese di primo e secondo passaggio e affina in bottiglia per circa dodici mesi.

VINIFICATION

Fermentation takes place on the skins in steel tanks. The wine ages for 24/30 months in first and second passage French oak barrels and ages in the bottle for about twelve months.

CARATTERISTICHE

Di colore rosso rubino che evolve al granato, complesso al naso con note di frutti rossi, spezie, tabacco e note tendenti al balsamico. Al palato è elegante con lunga persistenza, caldo, con trama tannica esaltata dalla morbidezza.
Un vino avvolgente.

CHARACTERISTICS

Ruby red color that evolves to garnet, complex on the nose with notes of red fruits, spices, tobacco and notes tending to balsamic. On the palate it is elegant with long persistence, warm, with a tannic texture enhanced by softness. An enveloping wine.

ABBINAMENTI

Perfetto con selvaggina, grigliate, carne rossa in umido, formaggi stagionati.

PAIRING

Perfect with game, grilled, stewed red meat, aged cheeses.

GRADO: 14,5% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 3 G/L ACIDITÀ: 4.8 G/L	VENETO COLLI EUGANEI	MERLOT 65% CABERNET SAUVIGNON 30% RABOSO 5%

E-venti

Colli Euganei Fior d'Arancio Passito

PROCESSO PRODUTTIVO

Le uve, vendemmiate con grande cura, rimangono per circa novanta giorni in fruttaio, poi segue la pigiatura e la fermentazione in vasche di acciaio.
Riposa poi per 24 mesi in botti di rovere.

VINIFICATION

The grapes, harvested with great care, remain for about ninety days in the loft, then follows the pressing and fermentation in steel tanks. It then rests for 24 months in oak barrels.

CARATTERISTICHE

Brillante color ambra con venature aranciate, dorato con riflessi di estrema luminosità. Intesi profumi di mandarino e cedro canditi con dolci tonalità di albicocca disidratata, agrumi canditi e fior di zagara. Avvolgente al palato, sorso dolce ma bilanciato da fresche sensazioni di arancia amara, copiosi rimandi canditi con finale ammandorlato che chiude con leggeri echi di incenso.

CHARACTERISTICS

Brilliant amber color with orange veins, golden with extremely bright reflections. Intense aromas of candied mandarin and cedar with sweet apricot tones dehydrated, candied citrus and orange blossom. Enveloping on the palate, sweet sip, but balanced by fresh sensations of bitter orange, copious candied references with an almond finish that closes with light echoes of incense.

ABBINAMENTI

Ideale con pasticceria secca, con formaggi erborinati ottimo anche sorseggiato da solo come vino da meditazione.

PAIRING

Ideal with dry pastries, with blue cheeses, excellent also sipped alone as a meditation wine.

GRADO: 12,5% VOL ZUCCHERI RESIDUI: 100 G/L ACIDITÀ: 5.5 G/L	VENETO COLLI EUGANEI	MOSCATO GIALLO

TERREGAIE

Via Mattiette, 550
35030 Vo' (PD) - Italia
Tel +39 049 9940462
Fax: +39-049-9940462
info@terregaie.it
terregaie.it