



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

Pinot Nero DOC TRENTO

E' vino difficile, una sfida per l'enologo, sia in vigna che in cantina. Sposando spiccata freschezza a buona alcolicità ed astringenza è molto versatile nell'abbinamento; esalta arrosti e salumi e stupisce con frittiture di pesce e piatti etnici.

Alcool: 13.0% vol.

Acidità totale: 5.0 g/l

Zuccheri: <1 g/l

Estratto secco: 23,50 g/l

Annata: 2016

Categoria: Rosso secco, di buona struttura

Uve: 100% pinot nero

Vigneti:

Coltivati a guyot, in Val di Cembra, bassa Val di Non e sulla collina di Trento, a Maso Saracini

Suolo:

Terreno abbastanza profondo, argilloso e con presenza di scheletro minuto e granuloso che ne assicura sempre un perfetto drenaggio

Vendemmia:

Raccolta manuale, a partire dalla seconda e terza decade di settembre

Vinificazione e maturazione:

Fermentazione in tino di rovere, con rimontaggi manuali. Breve macerazione della buccia per tre o quattro giorni e successiva maturazione in legno piccolo per alcuni mesi

Affinamento in bottiglia:

6 mesi

Prospettiva di consumo:

4-5 anni e più



Formati:



750 ml.



Colore

Rosso granato brillante



Profumo

Marasca ed erbe aromatiche, pepe e note fumé



Sapore

Fresco e fruttato, elegante e persistente



Stato evolutivo

pronto



Abbinamento

Arrosti di carne, sia bianche che rosse, con vena speziata, insaccati e salumi affumicati, piatti etnici



Servizio e Temperatura

16-18°C