



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

Pinot Grigio DOC TRENINO

Simpatia ed aromaticità marciano di pari passo per un bere secco, netto nei profumi, intenso e saporito. Tutto questo grazie alla specificità delle uve, capaci di trasmettere al vino classici sentori di mela e sapidi sapori di frutta selvatica.

Alcool: 13% vol.

Acidità totale: 5,50 g/l

Zuccheri: 2,10 g/l

Estratto secco: 20,30 g/l

Annata: 2017

Categoria: Bianco secco, fresco e fruttato

Uve: 100% pinot grigio

Vigneti:

A pergola doppia, in aree limitrofe al Campo Rotaliano, nei comuni di San Michele, Zambana e Nave San Rocco

Suolo:

Terreni molto profondi, freschi e sabbiosi nel fondovalle trentino

Vendemmia:

Raccolta manuale, a partire dalla terza decade di agosto e prima decade di settembre

Vinificazione e maturazione:

Fermentazione in acciaio inox e sosta sui lieviti fini per 4 mesi prima dell'imbottigliamento

Affinamento in bottiglia:

Breve riposo prima della messa in commercio

Prospettiva di consumo:

Da bersi giovane, entro i due anni, per apprezzarne i profumi e la vivacità



Formati:



750 ml.



Colore

Giallo paglierino con riflessi dorati



Profumo

Pera e mela golden



Sapore

Morbido e fresco, con finale lungo e asciutto



Stato evolutivo

pronto



Abbinamento

Insalate e primi a base di pesce, crostacei o funghi, carni bianche



Servizio e Temperatura

10-12°C