



**ROTALIANA**  
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

## Pinot Bianco DOC TRENINO

Di profumo intenso e sapore delicato, unisce vivacità e morbidezza, grazie alla delicata vena minerale ed ai toni alcolici caldi. Gustoso aperitivo, elegantemente aromatico, è in grado di soddisfare ogni accostamento gastronomico; esalta infatti il pesce e pure le pietanze a base di carni bianche.

**Alcool:** 13% vol

**Acidità totale:** 5,60 g/l

**Zuccheri:** 1,8 g/l

**Estratto secco:** 20,80 g/l

**Annata:** 2017

**Categoria:** Bianco, secco, fresco e floreale

**Uve:** 100% pinot bianco

### Vigneti:

A pergola doppia, nei comuni di San Michele all'Adige e Mezzolombardo

### Suolo:

Terreno fresco mediamente profondo e sabbioso

### Vendemmia:

Raccolta manuale, a partire dalla fine di agosto

### 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 delicati e la vivacità



Formati:



750 ml.



### Colore

Giallo paglierino con sfumature verdoline



### Profumo

mela golden e pesca bianca, sambuco ed erbe aromatiche



### Sapore

Fresco e fruttato, elegante, con finale minerale



### Stato evolutivo

pronto



### Abbinamento

Insalate di pesce e crostacei, carni bianche e salumi dal sapore delicato, piatti con asparagi



### Servizio e Temperatura

10-12°C