



**ROTALIANA**  
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

## Müller Thurgau DOC TRENINO

Il suo aroma delicato è netto, pulito, finemente speziato. All'assaggio è fresco e sapido, sostenuto da una struttura aromatica che lo rende persistente al gusto e di pronta beva. Ottimo come aperitivo, è molto versatile nell'abbinamento grazie ad una spiccata freschezza.

**Alcool:** 12.5% vol.

**Acidità totale:** 5.20 g/l

**Zuccheri:** 2.0 g/l

**Estratto secco:** 18.80 g/l

**Annata:** 2017

**Categoria:** Bianco secco, lievemente aromatico

**Uve:** 100% müller thurgau

### Vigneti:

A pergola semplice, in Valle di Cembra e sull'alta collina di Trento, a Maso Saracini

### Suolo:

Terreno asciutto, di medio impasto, tendenzialmente argilloso e con presenza di scheletro minuto

### Vendemmia:

Raccolta manuale, dalla prima decade di settembre, in vigneti collinari spesso impervi

### Vinificazione e maturazione:

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

### Prospettiva di consumo:

Da bersi giovane, entro i due anni



Formati:



750 ml. 375 ml.



### Colore

giallo paglierino con riflessi verdolini



### Profumo

Erbe di campo, salvia e gelsomino, lievemente aromatico



### Sapore

Fresco, sapido e persistente



### Stato evolutivo

pronto



### Abbinamento

Primi piatti a base di verdure alla griglia o crostacei, carni bianche e formaggi erborinati



### Servizio e Temperatura

10-12°C