



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

Moscato Giallo DOC TRENINO

Aromatico e fruttato è proposto in versione secca. Eccellente aperitivo, grazie alla spiccata freschezza ed elegante nota agrumata ben si abbina a piatti profumati, come quelli della cucina asiatica.

Alcool: 13% vol.

Acidità totale: 6.20 g/l

Zuccheri: 0.8 g/l

Estratto secco: 18,80 g/l

Annata: 2017

Categoria: Bianco, secco, aromatico

Uve: 100% moscato giallo

Vigneti:

A pergola semplice, sul colle di San Pietro a Mezzolombardo, a San Michele ed in Val di Cembra

Suolo:

Terreno fresco, mediamente profondo e sabbioso

Vendemmia:

Raccolta manuale, verso la terza decade di settembre

Vinificazione e maturazione:

Breve macerazione a freddo del mosto con le bucce prima della fermentazione; poi sosta del vino nuovo sui suoi lieviti fini per almeno 5 mesi

Prospettiva di consumo:

Da bersi giovane, entro i due anni



Formati:



750 ml.



Colore
giallo dorato



Profumo
aromatico, cedro e pompelmo, mela e noce moscata



Sapore
fruttato, intenso, sapido e persistente



Stato evolutivo
pronto



Abbinamento

Risotti e carni bianche con note verdi e speziate, formaggi a pasta dura, piatti della cucina asiatica



Servizio e Temperatura

10-12°C