



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

Superiore Riserva DOC TEROLDEGO ROTALIANO

Nasce esclusivamente da vigneti della Piana Rotaliana che hanno un'età media superiore ai 40 anni. Perfetto connubio tra vivacità e morbidezza, è un susseguirsi di profumi fruttati e vegetali, alternati a delicate note di vaniglia. È vino di spiccato equilibrio, capace di esprimere al meglio l'eleganza e la finezza del Teroldego Rotaliano.

Alcool: 13.70 % vol.

Acidità totale: 5.60 g/l

Zuccheri: 0.30 g/l

Annata: 2018

Categoria: Rosso secco, strutturato

Uve: 100% teroldego

Vigneti:

A pergola doppia, nelle migliori sottozone della Piana Rotaliana, tra cui Pasquari, Novali, Pozze

Suolo:

Terreno sempre ben drenato, supportato da un ricco scheletro ciottoloso-ghiaioso e sabbioso a più strati

Vendemmia:

Raccolta rigorosamente manuale, indicativamente da fine settembre

Vinificazione e maturazione:

Fermentazione in acciaio e maturazione in barrique di rovere francese per almeno 24 mesi

Affinamento in bottiglia:

Fino a 6 mesi

Prospettiva di consumo:

Nei suoi primi anni di vita si farà apprezzare per la perfetta sintesi tra freschezza e morbidezza. Negli anni a seguire, regalerà maggior rotondità, con note di confettura di ciliegie, spezie dolci e cacao.



Formati:



Colore

Rubino tendente al granato



Profumo

Ciliegia, fresca e in confettura, e vaniglia



Sapore

Morbido, lungo e speziato



Stato evolutivo

Pronto



Abbinamento

Arrosti di carni rosse, formaggi a pasta dura e stagionati



Servizio e Temperatura

18-20°C