



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

Merlot DOC TRENTO

Vino importante, persistente e dal tannino vellutato, deve la sua grande piacevolezza alla perfetta fusione tra i sentori di frutta matura e la nota erbacea di sottofondo, che permane e si esalta nel lungo finale.

Alcool: 13.0% vol.

Acidità totale: 5,60 g/l

Zuccheri: 1,3 g/l

Annata: 2018

Categoria: Rosso secco, di buona struttura

Uve: merlot

Vigneti:

A Pergola doppia, in Piana Rotaliana e Valle dell'Adige

Suolo:

Terreno leggero, poco profondo, di buon scheletro ciottoloso-ghiaioso

Vendemmia:

Raccolta rigorosamente manuale, indicativamente da inizio ottobre

Vinificazione e maturazione:

Vinificazione in rosso con fermentazione in acciaio inox e breve passaggio in legno

Affinamento in bottiglia:

Fino a 3 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



Formati:



750 ml.



Colore
rosso rubino



Profumo
ribes nero, prugna e foglie di pomodoro



Sapore
fruttato ed erbaceo, ampio e persistente



Stato evolutivo
pronto



Abbinamento

Primi piatti importanti, selvaggina, arrostiti e formaggi stagionati



Servizio e Temperatura

16-18°C