



**ROTALIANA**  
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

## Groppello di Revò IGT VIGNETI DELLE DOLOMITI

Grop in dialetto trentino significa nodo ed il grappolo del Groppello, con la sua forma compatta, rimanda proprio a questa immagine. All'apparenza difficile, come i vigneti impervi in cui nasce, affascina con profumi fruttati, marcate note speziate e buon equilibrio.

**Alcool:** 13.0% vol.

**Acidità totale:** 6.20 g/l

**Zuccheri:** 0.1 g/l

**Annata:** 2017

**Categoria:** Rosso secco, di buona struttura

**Uve:** groppello

### Vigneti:

In Val di Non, in vigneti coltivati a guyot con un'età media di 80-90

### Suolo:

Terreno sabbioso-argilloso con forte pendenza

### Vendemmia:

Raccolta manuale, indicativamente da inizio ottobre

### Vinificazione e maturazione:

L'uva è posta a fermentare in parte in acciaio ed in parte in tino di rovere. Successivamente il vino è fatto maturare in contenitori di acciaio e legno di diversa età e capacità, per essere poi assemblato

### Affinamento in bottiglia:

Fino a 8 mesi

### Prospettiva di consumo:

Negli anni vedrà attenuarsi la vena acidula in favore di note più dolci. Vino pronto, riserverà piacevoli sorprese se sottoposto a lungo affinamento



Formati:



750 ml.



### Colore

Rubino con note violacee



### Profumo

Frutti di bosco, pepe ed erbe selvatiche



### Sapore

Asciutto, fresco, leggermente vinoso e tannico



### Stato evolutivo

pronto



### Abbinamento

Primi piatti con tendenza dolce e speziata, salumi e formaggi di buona grassezza



### Servizio e Temperatura

16-18°C