



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

R Riserva Brut TRENTODOC

Ottenuto dal matrimonio tra uve chardonnay e pinot nero, combina freschezza e mineralità, a note dolci, gusti setosi e lieve tostatura. In questa nostra personale interpretazione del Trentodoc, il pinot nero conferisce struttura mentre lo chardonnay sentori più fruttati e floreali.

Alcool: 12,50% vol.

Acidità totale: 6.30 g/l

Zuccheri: 6.40 g/l

Annata: 2011

Categoria: Spumante metodo classico brut

Uve: chardonnay, pinot bianco e pinot nero in percentuali variabili

Vigneti:

guyot e pergola semplice, in valli e fresche colline ad alta vocazione viticola

Suolo:

Terreni asciutti, di medio impasto, tendenzialmente argillosi o calcareo-gessosi

Vendemmia:

Raccolta manuale indicativamente da fine agosto e inizio settembre

Vinificazione e maturazione:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti sia in acciaio che in piccolo legno. In primavera, lenta presa di spuma e successiva permanenza sui lieviti per almeno 80 mesi. Segue remuage e sboccatura con aggiunta del liqueur d'expédition

Affinamento in bottiglia:

Fino a 3 mesi dalla sboccatura

Prospettiva di consumo:

Nei suoi primi anni di vita si farà apprezzare per la perfetta sintesi tra freschezza e morbidezza. A seguire regalerà maggiore rotondità.



Formati:



750 ml.



Colore

Giallo paglierino con riflessi dorati



Profumo

Fragrante, con lieve tostatura e note di frutta secca e tropicale



Sapore

Fresco, morbido e ammandorlato



Stato evolutivo

Pronto



Abbinamento

Antipasti e salumi di buona grassezza, crostacei e formaggi stagionati. Ottimo a tutto pasto



Servizio e Temperatura

6-8°C