



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

Müller Thurgau 3L Vigneti delle Dolomiti

Fresco, minerale e lievemente aromatico, questo Müller Thurgau è ottenuto dalle uve dei nostri soci viticoltori, coltivate nei vigneti della Val di Cembra e sull'alta collina di Trento.

Alcool: 12.0 % vol.

Acidità totale: 5.30 g/l

Zuccheri: 1.0 g/l

Annata: -

Categoria: Bianco secco, lievemente aromatico

Uve: müller thurgau

Vigneti:

A pergola semplice, principalmente in Valle di Cembra e sull'alta collina di Trento

Suolo:

Terreno asciutto, di medio impasto, tendenzialmente argilloso e con presenza di scheletro minuto

Vendemmia:

Raccolta manuale, indicativamente dalla prima decade di settembre, in vigneti collinari spesso impervi

Vinificazione e maturazione:

Fermentazione in acciaio inox e sosta sui lieviti fini



Colore

giallo paglierino con riflessi verdolini



Profumo

erbe di campo, salvia e gelsomino, lievemente aromatico



Sapore

gusto fresco e sapido



Abbinamento

Paste e pesci alla mediterranea, minestre con verdure o funghi, formaggi erborinati



Servizio e Temperatura

10-12°C