ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

DOC TRENTINO

CHARDONNAY CORTUTA

Er stammt aus der Vinifizierung von Chardonnay-Trauben aus unseren besten Weinbergen in Hanglage. Frisch und mineralisch, weich und mit einem langen mandelartigen Abgang, reift er mindestens 18 Monate in französischen Eichenfässern.

WEITERE INFORMATIONEN

Weinberge:
Guyot und einfache Trentiner Pergola, im Val di Cembra und auf den Hügeln von Faedo und Pressano
Böden:
Mittlere Bodenbeschaffenheit, tendenziell lehmig
Weinlese:
Handlese, vorzugsweise Anfang September
Weinbereitung und Reifung:
Gärung in Stahltanks und Reifung in kleinen Eichenfässern für 18 Monate
Reifung in der Flasche:
Bis zu 4 Monate
Perspektive für den Verbrauch:
In den ersten Jahren wird er wegen seiner perfekten Synthese von Frische und Weichheit geschätzt. Danach wird er noch runder.

goldgelb

Vanille, Gewürze und exotische Früchte

warm und mineralisch, mit langem Mandelabgang

PAARUNGEN

Wichtige Fisch- und delikate Fleischgerichte.

Jahrgang: 2024
Kategorie: Trockener Weißwein, strukturiert
Trauben: Chardonnay
Alkoholgehalt: 13,0 % vol.
Gesamtsäuregehalt: 4.92 g/l
Zucker: 1,0 g/l
Temperatur: 10-12°C
Entwicklungsstand: reif

Enthält Sulfite