ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

DOC TRENTINO

GELBER MUSKATELLER

Aromatisch und fruchtig, wird er in einer trockenen Version angeboten. Er ist ein hervorragender Aperitif und passt dank seiner ausgeprägten Frische und der eleganten Zitrusnote gut zu duftenden Gerichten, etwa aus der asiatischen Küche.

WEITERE INFORMATIONEN

Weinberge:
Einfache Pergola, hauptsächlich auf dem Hügel San Pietro in Mezzolombardo, in San Michele und im Val di Cembra
Böden:
Frische, mitteltiefe und sandige Böden
Weinlese:
Handlese, ungefähr in den dritten zehn Tagen des Septembers
Weinbereitung und Reifung
Kurze Kaltmazeration des Mostes mit den Schalen vor der Gärung; anschließend ruht der neue Wein mindestens 5 Monate lang auf seiner Feinhefe
Perspektive für den Verbrauch:
Jung zu trinken

Jahrgang: 2025
Kategorie: Weiß, trocken, aromatisch
Trauben: Gelber Muskateller
Alkoholgehalt: 12,50% vol.
Gesamtsäuregehalt: 5,47 g/l
Zuckergehalt: 4,0 g/l
Temperatur: 10-12°C
Entwicklungsstand: reif

Enthält Sulfite

goldgelb

aromatisch, Zitrone und Grapefruit, Apfel und Muskatnuss

fruchtig, intensiv, würzig und anhaltend

PAARUNGEN

Risottos und weißes Fleisch mit grünen und würzigen Noten, Hartkäse, asiatische Gerichte.