ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

DOC TRENTINO

GRAUBURGUNDER (PINOT GRIGIO)

Sympathie und Aromatik gehen Hand in Hand für ein trockenes Getränk, klar in seinen Aromen, intensiv und schmackhaft. All dies ist der Besonderheit der Trauben zu verdanken, die in der Lage sind, dem Wein klassische Apfel- und pikante Wildfruchtaromen zu verleihen.

WEITERE INFORMATIONEN

Weinberge:
Doppelte Pergola, in den an den Campo Rotaliano angrenzenden Gebieten, wie San Michele, Zambana und Nave San Rocco
Die Böden:
Sehr tiefe, frische und sandige Böden in der Talsohle des Trentino
Weinlese:
Manuelle Weinlese, vorzugsweise in den dritten zehn Tagen im August bis zu den ersten zehn Tagen im September
Weinbereitung und Reifung:
Gärung in Edelstahlbehältern und Reifung auf der Feinhefe für 4 Monate vor der Abfüllung
Reifung in der Flasche:
Kurze Ruhezeit vor der Freigabe
Perspektive für den Konsum:
Sollte jung getrunken werden, um seine Aromen und seine Lebendigkeit zu genießen

- Strohgelb mit goldenen Reflexen
- Birne und goldener Apfel
- Weich und frisch, mit einem langen, trockenen Abgang

PAARUNGEN

Salate und erste Gänge mit Fisch, Schalentieren oder Pilzen, weißem Fleisch.

Jahrgang: 2025
Kategorie: Trockener, frischer und fruchtiger Weißwein
Trauben: Pinot Grigio
Alkoholgehalt: 13.0% vol.
Gesamtsäuregehalt: 5,95 g/l
Zuckergehalt: 0,40 g/l
Temperatur: 10-12°C
Entwicklungsstand: reif

Enthält Sulfite