



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

DOC TRENINO

MANZONI BIANCO

Nasce da una selezione di uve provenienti da un piccolo appezzamento sulla collina di Trento. Vino fine e delicato, leggermente aromatico, al naso si esprime con sentori fruttati e floreali, seguiti da freschi accenni minerali ed agrumati. In bocca è persistente, di buona acidità e sapidità, con leggero retrogusto amarognolo.

ALTRE INFORMAZIONI

Vigneti:

A pergola, sull'alta collina di Trento, a Maso Saracini

Suolo:

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

Vendemmia:

Raccolta manuale

Vinificazione e maturazione:

Fermentazione in acciaio inox e, per una piccola parte, in legno.

Sosta sui lieviti fini per 4 mesi prima dell'imbottigliamento

Prospettiva di consumo:

Da bersi giovane

Annata: 2022

Categoria: Bianco secco, lievemente aromatico

Uve: incrocio manzoni

Alcool: 12.70% vol.

Acidità totale: 5.64 g/l

Zuccheri: 0.50 g/l

Temperatura: 10-12°C

Stato evolutivo: pronto



giallo paglierino con riflessi verdolini



fiori bianchi, pesca, note agrumate e minerali



fresco e sapido, persistente ed equilibrato

ABBINAMENTI

Ideale con antipasti a base di formaggi e verdure, primi di pesce e secondi a base di carni bianche, molluschi e crostacei. Ottimo anche con i piatti della cucina vegetariana.