



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

DOC TRENINO

MOSCATO GIALLO

Aromatico e fruttato è proposto in versione secca. Eccellente aperitivo, grazie alla spiccata freschezza ed elegante nota agrumata ben si abbina a piatti profumati, come quelli della cucina asiatica.

ALTRE INFORMAZIONI

Vigneti:

A pergola semplice, principalmente sul colle di San Pietro a Mezzolombardo, a San Michele ed in Val di Cembra

Suolo:

Terreno fresco, mediamente profondo e sabbioso

Vendemmia:

Raccolta manuale, indicativamente verso la terza decade di settembre

Vinificazione e maturazione:

Breve macerazione a freddo del mosto con le bucce prima della fermentazione; poi sosta del vino nuovo sui suoi lieviti fini per almeno 5 mesi

Prospettiva di consumo:

Da bersi giovane

Annata: 2020

Categoria: Bianco, secco, aromatico

Uve: moscato giallo

Alcool: 12.50% vol.

Acidità totale: 6.47 g/l

Zuccheri: 0.40 g/l

Temperatura: 10-12°C

Stato evolutivo: pronto



giallo dorato



aromatico, cedro e pompelmo, mela e noce moscata



fruttato, intenso, sapido e persistente

ABBINAMENTI

Risotti e carni bianche con note verdi e speziate, formaggi a pasta dura, piatti della cucina asiatica.