ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

DOC TRENTINO

PINOT BIANCO CORTUTA

Nasce solo nelle migliori annate in cui si ottengono uve Pinot Bianco con un profilo organolettico di grande equilibrio. Vinifica e matura in legno, coniugando alla freschezza una delicata morbidezza.

ALTRE INFORMAZIONI

Vigneti:
A pergola doppia, principalmente nei comuni di San Michele all'Adige e Mezzolombardo
Suolo:
Terreno fresco mediamente profondo e sabbioso
Vendemmia:
Raccolta manuale, indicativamente a partire dalla fine di agosto
Vinificazione e maturazione:
Fermentazione e maturazione in legno per 6 mesi.
Prospettiva di consumo:
In gioventù si farà apprezzare per la perfetta sintesi tra freschezza e morbidezza. A seguire regalerà cremosa rotondità, senza però perdere la sua intrigante verve minerale.

Annata: 2018
Categoria: Bianco secco, strutturato
Uve: Pinot Bianco
Alcool: 13.0 % vol.
Acidità totale: 5.70 g/l
Zuccheri: 1.0 g/l
Temperatura: 10-12°C
Stato evolutivo: pronto

Contiene solfiti

---

giallo paglierino luminoso

note di erbe, fiori di sambuco e mela; sfumature di frutta secca e tropicale

fresco, minerale e piacevolmente cremoso

ABBINAMENTI

Piatti a base di verdure, carni bianche alla griglia, crudità di mare o lago alpino