



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

DOC TRENINO

PINOT BIANCO

Di profumo intenso e sapore delicato, unisce vivacità e morbidezza, grazie alla delicata vena minerale ed ai toni alcolici caldi. Gustoso aperitivo, elegantemente aromatico, è in grado di soddisfare ogni accostamento gastronomico; esalta infatti il pesce e pure le pietanze a base di carni bianche.

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 in acciaio inox e sosta sui lieviti fini per 4 mesi prima dell'imbottigliamento

Affinamento in bottiglia:

Breve riposo prima della messa in commercio

Prospettiva di consumo:

Da bersi giovane, per apprezzarne i profumi delicati e la vivacità

Annata: 2022

Categoria: Bianco, secco, fresco e floreale

Uve: pinot bianco

Alcool: 12,90% vol

Acidità totale: 6,48 g/l

Zuccheri: 0,50g/l

Temperatura: 10-12°C

Stato evolutivo: pronto



Giallo paglierino con sfumature verdoline



mela golden e pesca bianca, sambuco ed erbe aromatiche



Fresco e fruttato, elegante, con finale minerale

ABBINAMENTI

Insalate di pesce e crostacei, carni bianche e salumi dal sapore delicato, piatti con asparagi.