ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

DOC TRENTINO

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
Prospettiva di consumo:
Da bersi giovane, per apprezzarne i profumi delicati e la vivacità

Annata: 2025
Categoria: Bianco, secco, fresco e floreale
Uve: pinot bianco
Alcool: 12,50% vol
Acidità totale: 6.07 g/l
Zuccheri: <1 g/l
Temperatura: 10-12°C
Stato evolutivo: pronto

Contiene solfiti

Giallo paglierino con sfumature verdoline

mela golden e pesca bianca, sambuco ed erbette aromatiche

Fresco e fruttato, elegante, con finale minerale

ABBINAMENTI

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