ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

DOC TRENTINO

# PINOT GRIGIO

Simpatia ed aromaticità marciano di pari passo per un bere secco, netto nei profumi, intenso e saporito. Tutto questo grazie alla specificità delle uve, capaci di trasmettere al vino classici sentori di mela e sapidi sapori di frutta selvatica.

## ALTRE INFORMAZIONI

**Vigneti:**
A pergola doppia, in aree limitrofe al Campo Rotaliano, come San Michele, Zambana e Nave San Rocco
**Suolo:**
Terreni molto profondi, freschi e sabbiosi nel fondovalle trentino
**Vendemmia:**
Raccolta manuale, indicativamente a partire dalla terza decade di agosto e prima decade di settembre
**Vinificazione e maturazione:**
Fermentazione in acciaio inox e sosta sui lieviti fini prima dell'imbottigliamento
**Prospettiva di consumo:**
Da bersi giovane per apprezzarne i profumi e la vivacità

**Annata:** 2025
**Categoria:** Bianco secco, fresco e fruttato
**Uve:** pinot grigio
**Alcool:** 13.0% vol.
**Acidità totale:** 5.95 g/l
**Zuccheri:** 0.40 g/l
**Temperatura:** 10-12°C
**Stato evolutivo:** pronto

**Contiene solfiti**

Giallo paglierino con riflessi dorati

Pera e mela golden

Morbido e fresco, con finale lungo e asciutto

## ABBINAMENTI

Insalate e primi a base di pesce, crostacei o funghi, carni bianche.