



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

TRENTODOC

R BRUT

Giovane TRENTODOC dalle caratteristiche note fruttate, R è finissimo perlage di montagna, forte e romantico come la sua terra, il Trentino. Ottenuto da uve chardonnay, alle sensazioni di spiccata vivacità ed eleganza unisce semplicità e finezza. Ottimo a tutto pasto.

ALTRE INFORMAZIONI

Vigneti:

Guyot e pergola trentina, in valli e fresche colline ad alta vocazione viticola

Suolo:

Terreni asciutti, di medio impasto, tendenzialmente calcarei o gessosi

Vendemmia:

Raccolta manuale indicativamente da fine agosto o inizio settembre

Vinificazione e maturazione:

Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve e fermentazione dei mosti in acciaio. In primavera, lenta presa di spuma e successiva permanenza sui lieviti per almeno 30 mesi. Segue remuage e sboccatura con aggiunta del liqueur d'expédition

Affinamento in bottiglia:

Fino a 3 mesi dalla sboccatura

Prospettiva di consumo:

Da bersi giovane

Annata: s.n.

Categoria: Spumante metodo classico brut

Uve: chardonnay

Alcool: 12.66% vol.

Acidità totale: 7,48 g/l

Zuccheri: <12 g/l

Temperatura: 6-8°C

Stato evolutivo: pronto



giallo paglierino



Fragrante, minerale, con note di fiori e paglia



Fresco, minerale e ammandorlato

ABBINAMENTI

Sfoglie con verdure grigliate e formaggi grassi, piatti a base di pesce e crostacei. Ottimo a tutto pasto