



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

Gewürztraminer DOC TRENINO

Vino aromatico per eccellenza, sposa profumi fruttati e dolci con note vivaci di spezie. Stupisce per il suo raffinato equilibrio, in cui freschezza e mineralità controbilanciano un gusto caldo, setoso e lungo.

Alcool: 14.5% vol.

Acidità totale: 5.40 g/l

Zuccheri: 4.20 g/l

Estratto secco: 18.20 g/l

Annata: 2018

Categoria: Bianco secco, aromatico

Uve: gewürztraminer

Vigneti:

A guyot, principalmente in zone collinari del comune di San Michele all'Adige e della bassa Valle di Non

Suolo:

Terreno asciutto di medio impasto, tendenzialmente argilloso con presenza di scheletro minuto

Vendemmia:

Raccolta manuale, indicativamente a metà settembre

Vinificazione e maturazione:

Breve macerazione a freddo del mosto con le bucce prima della fermentazione, poi sosta del vino nuovo sui suoi lieviti fini per almeno 5 mesi

Affinamento in bottiglia:

Breve riposo prima della messa in commercio

Prospettiva di consumo:

Da bersi giovane



Formati:



750 ml.



Colore
giallo dorato



Profumo
Aromatico, rosa canina e frutta esotica, incenso e spezie



Sapore
Morbido, caldo, minerale e persistente



Stato evolutivo
pronto



Abbinamento

Molluschi e crostacei, piatti della cucina orientale, formaggi erborinati e prodotti di fine pasticceria



Servizio e Temperatura

10-12°C