



**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