



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

Chardonnay DOC TRENINO

Un bouquet con aromi esotici, uniti a profumi di vaniglia. Completo nel retrogusto, richiama in bocca la fragranza del frutto appena colto e convince per piacevolezza e rara armonia. Versatile nell'abbinamento anche con i piatti più fantasiosi.

Alcool: 13% vol.

Acidità totale: 5.80 g/l

Zuccheri: 1.20 g/l

Estratto secco: 20.20 g/l

Annata: 2019

Categoria: Bianco secco, fresco e fruttato

Uve: chardonnay

Vigneti:

A guyot e pergola trentina, sia semplice che doppia, principalmente nei comuni di Mezzolombardo, Trento, Faedo e Pressano

Suolo:

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

Vendemmia:

Raccolta manuale, indicativamente dall'inizio di settembre

Vinificazione e maturazione:

Fermentazione in acciaio inox e sosta sui lieviti fini per 4 mesi prima dell'imbottigliamento

Affinamento in bottiglia:

Breve riposo prima della messa in commercio

Prospettiva di consumo:

Da bersi giovane



Formati:



750 ml.



Colore

Giallo paglierino



Profumo

Mela golden, ananas e banana



Sapore

Morbido e fresco, con finale vellutato



Stato evolutivo

pronto



Abbinamento

Molto versatile sia con i piatti quotidiani che di raffinata cucina.



Servizio e Temperatura

8-10°C