



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

Lagrein DOC TRENTINO

Rosso vivace, ideale per gli amanti di vini freschi e fruttati. Ottenuto da uve coltivate nel Campo Rotaliano, ricalca i caratteri minerali e freschi di questi terreni.

Alcool: 12.50% vol.

Acidità totale: 5.20 g/l

Zuccheri: 2.0 g/l

Estratto secco: 18.80 g/l

Annata: 2018

Categoria: Rosso secco, giovane

Uve: lagrein

Vigneti:

A pergola doppia, principalmente nel Campo Rotaliano

Suolo:

Terreno sempre ben drenato, supportato da un ricco scheletro ciottoloso-ghiaioso e sabbioso a più strati

Vendemmia:

Raccolta rigorosamente manuale, indicativamente da fine settembre

Vinificazione e maturazione:

Classica vinificazione in rosso con fermentazione in acciaio per garantirne la massima franchezza

Affinamento in bottiglia:

Fino a 4 mesi

Prospettiva di consumo:

Da bersi giovane, per apprezzarne la vivacità ed il frutto



Formati:



750 ml.



Colore
rosso rubino



Profumo
frutti di bosco, viola e spezie



Sapore
fresco e fruttato, intenso e abbastanza persistente



Stato evolutivo
pronto



Abbinamento

Zuppe di legumi con note affumicate, arrosti di maiale e selvaggina, formaggi a pasta dura



Servizio e Temperatura

16-18°C