



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

Müller Thurgau Cortuta DOC TRENINO

Nasce nei migliori vigneti della Val di Cembra, dove la varietà Müller Thurgau ha trovato la sua terra d'elezione. Qui le elevate escursioni termiche, la composizione minerale dei terreni e l'attenta mano dell'uomo permettono di ottenere le uve di qualità superiore da destinare a questa selezione.

Alcool: 12,5% vol.

Acidità totale: 5.30 g/l

Zuccheri: 0.70 g/l

Estratto secco: 17.50 g/l

Annata: 2018

Categoria: Bianco secco, semiaromatico

Uve: müller Thurgau

Vigneti:

A pergola semplice, principalmente in Valle di Cembra

Suolo:

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

Vendemmia:

Raccolta manuale, indicativamente dalla prima decade di settembre, in vigneti collinari spesso impervi

Vinificazione e maturazione:

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

Affinamento in bottiglia:

Fino a 3/4 mesi

Prospettiva di consumo:

In gioventù, apprezzatene gli intensi profumi e la spiccata mineralità, impronta dei vigneti d'alta collina dove nasce. Nel tempo, la sua spiccata acidità gli consentirà di maturare con eleganza.



Colore
giallo paglierino



Profumo
note di fiori di campo ed erbe aromatiche, come timo, mentuccia e salvia



Sapore
fresco, minerale e con leggera speziatura e nota citrina



Stato evolutivo
pronto



Abbinamento
piatti a base di verdure, carni bianche alla griglia, crudità di mare o lago alpino



Servizio e Temperatura
10-12°C