



**ROTALIANA**  
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

## Pinot Bianco Cortuta DOC TRENINO

Nasce solo nelle migliori annate in cui si ottengono uve Pinot Bianco con un profilo organolettico di grande equilibrio. Vinificato in acciaio, matura in piccolo legno, coniugando così freschezza e delicata morbidezza.

**Alcool:** 13.0 % vol.

**Acidità totale:** 5.70 g/l

**Zuccheri:** 1.0 g/l

**Estratto secco:** 19.70 g/l

**Annata:** 2018

**Categoria:** Bianco secco, strutturato

**Uve:** pinot bianco

### Vigneti:

A pergola doppia, principalmente nei comuni di San Michele all'Adige e Mezzolombardo

### Suolo:

Terreno fresco mediamente profondo e sabbioso

### Vendemmia:

Raccolta manuale, indicativamente a partire dalla fine di agosto

### Vinificazione e maturazione:

Fermentazione e maturazione in legno per 6/8 mesi.

### Affinamento in bottiglia:

Fino a 3/4 mesi

### Prospettiva di consumo:

In gioventù si farà apprezzare per la perfetta sintesi tra freschezza e morbidezza. A seguire regalerà cremosa rotondità, senza però perdere la sua intrigante verve minerale.



### Colore

giallo paglierino luminoso



### Profumo

note di erbe, fiori di sambuco e mela; sfumature di frutta secca e tropicale



### Sapore

fresco, minerale e piacevolmente cremoso



### Stato evolutivo

pronto



### Abbinamento

zuppe o primi piatti di pasta con crostacei e secondi di pesce di acqua dolce o salata



### Servizio e Temperatura

10-12°C