



ROTALIANA
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO

Rosato DOC TEROLDEGO ROTALIANO

Per la gioia quotidiana della tavola e dei pomeriggi con amici abbiamo creato questo vino di colore brillante ed accattivante, ottenuto dalla vinificazione in rosato delle uve Teroldego. Si distingue per ottima struttura e fruttata freschezza.

Alcool: 13.0% vol.

Acidità totale: 6.70 g/l

Zuccheri: 1,7 g/l

Estratto secco: 22.60 g/l

Annata: 2019

Categoria: Rosato secco, strutturato

Uve: 100% teroldego

Vigneti:

A pergola doppia, nelle migliori sottozone del Campo Rotaliano

Suolo:

Terreno leggero, poco profondo, di buona fertilità e sempre ben drenato, supportato da buon scheletro ciottoloso ghiaioso e sabbioso a più strati

Vendemmia:

Raccolta manuale, indicativamente da inizio settembre

Vinificazione e maturazione:

Il mosto si ottiene in parte tramite pressatura diretta delle uve e in parte per alzata di cappello. La fermentazione avviene proporzionalmente sia in barrique che in acciaio, con successiva sosta del vino sui propri lieviti per 5 mesi

Affinamento in bottiglia:

Fino a 3 mesi

Prospettiva di consumo:

Da bersi giovane



Formati:



750 ml.



Colore

Rosa cerasuolo



Profumo

Fragola, lampone e melagrana



Sapore

Fresco e intenso



Stato evolutivo

Pronto



Abbinamento

Primi piatti e risotti con sughi di carne, salumi e formaggi di media stagionatura. Ottimo aperitivo



Servizio e Temperatura

8-10°C