

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Trentodoc Rotari 40 Anni Jubileum Limited Edition 2013
<b>Vinícola</b>	Rotari
<b>Safra</b>	2013
<b>País</b>	Itália
<b>Região</b>	Trentino-Alto Adige
<b>SubRegião</b>	Trento
<b>Tipo</b>	espumante
<b>Castas</b>	Chardonnay
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	36 meses de autólise
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	2028
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	92 pts Wine Enthusiast   91 pts Luca Maroni

## VEDANTE



Champagne

## TAÇA



Flute

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Após o sucesso da safra 2011, lançada em comemoração aos seus 40 anos, a Rotari conseguiu elaborar uma segunda edição deste, que é o mais icônico espumante Trentodoc da vinícola.

É um Blanc de Blancs feito apenas nos melhores anos, com uvas de Chardonnay de altíssima qualidade que a Rotari cultiva nas montanhas dolomíticas.

É um exemplar de caráter Brut, que permaneceu durante 36 meses em autólise nas garrafas. Um detalhe especial foi o uso do licor de expedição, que seguiu a antiga receita mantida da vinícola.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

**DESCRIÇÃO** amarelo-palha com halos dourados; perlage fino e persistente



### Análise olfativa

**INTENSIDADE** baixa alta  
**EVOLUÇÃO** primário terciário  
**DESCRIÇÃO** aromas de nectarina, damasco, peras e frutas cítricas, mescladas a notas autolíticas de pão torrado e avelãs



### Análise gustativa

**INTENSIDADE** baixa alta  
**DOÇURA** seco doce  
**ACIDEZ** baixa alta  
**TANINO** baixa alta  
**CORPO** leve encorpado  
**PERSISTÊNCIA** curta longa

**DESCRIÇÃO** espumante elegante, muito cremoso, com uma ótima amplitude de sabores, juntamente com acidez fresca e um perlage refinado e intenso

<b>CARNES</b>	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
<b>QUEIJOS</b>	frescos	moles	médios	duros
<b>DA TERRA</b>	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
<b>AMIDOS</b>	massas	risotos	polenta	tubérculos
<b>TEMPEROS</b>	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
<b>DOCES</b>	oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate



### CULINÁRIA

**DESCRIÇÃO** bruschetta de avocado e ovo poché, ostras frescas, filé de frango grelhado ao molho glaceado de toranja, bacalhau assado no forno com mini-batatas e cebolinha, bisque de lagosta