

## 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

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	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