

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Trentodoc Rotari Arte Italiana Brut
Vinícola	Rotari
Safra	N.V.
País	Itália
Região	Trentino-Alto Adige
SubRegião	Trento
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	24 meses de autólise
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	92 pts Wine Enthusiast Ouro - Mundus Vini

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Rotari é uma das principais vinícolas de Trentodoc e produz alguns dos espumantes de melhor relação preço-qualidade da denominação. A vinícola está no coração das Dolomitas, onde consegue elaborar exemplares muito elegantes a partir de um microclima influenciado pelos Alpes.

O Método Clássico Rotari Arte Italiana Brut foi elaborado com uvas de Chardonnay colhidas e selecionadas a mão e rapidamente encaminhadas à adega para a vinificação, onde não passaram por nenhuma prensagem. Após o desengace e esmagamento, apenas o primeiro mosto liberado foi vinificado.

A fermentação se deu em tanques de aço inox, onde o vinho também concluiu a malolática e repousou de 3 a 4 meses sobre suas *lías*. A segunda fermentação na garrafa demandou de 35 a 40 dias, com uma posterior autólise de mais 24 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha, com burbulhas finas e persistentes



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário

DESCRIÇÃO

notas de pera, pêssego, tangerina, com toques de gengibre, flor-de-laranjeira e brioche



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa

DESCRIÇÃO

ótimo espumante da Rotari, que revela no paladar peras, mel, amêndoas e brioche, num conjunto de ótimo corpo, cremosidade e com uma acidez cítrica, que provoca uma extraordinária salivação

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

DESCRIÇÃO

robaló gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos



CULINÁRIA