

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Vinho</b>                  | Trentodoc Rotari Arte Italiana Brut         |
| <b>Vinícola</b>               | Rotari                                      |
| <b>Safra</b>                  | N.V.  |
| <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>              | 24 meses de autólise                        |
| <b>Temperatura de Serviço</b> | 8 a 10 °C                                   |
| <b>Guarda</b>                 | 2026  |
| <b>Decanter</b>               | -   |
| <b>Premiações</b>             | 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

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



### CULINÁRIA