

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Trentodoc Rotari Arte Italiana Brut Rosé
Vinícola	Rotari
Safra	N.V.
País	Itália
Região	Trentino-Alto Adige
SubRegião	Trento
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay e Pinot Noir
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	24 meses de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2026
Decanter	-
Premiações	92 pts Wine Enthusiast Ouro - Champagne & Sparkling Wine World Championships Ouro - Berlin Wine Trophy

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Bordeaux

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 Rotari Arte Italiana Brut Rosé foi elaborado com uvas de Chardonnay e Pinot Nero colhidas e selecionadas a mão e rapidamente encaminhadas à adega, onde foram esmagadas e não passaram por nenhuma prensagem. Apenas o primeiro mosto liberado foi vinificado.

A fermentação se deu em tanques de aço inox, e apenas o vinho base de Chardonnay concluiu a malolática. A segunda fermentação ocorreu na garrafa, pelo Método Tradicional, onde o vinho permaneceu em autólise durante 24 meses.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rosa salmão, com perlage fino e persistente

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas do bosque, como morango cerejas e romãs, aliados a raspas de toranja, rosas e toques autolíticos

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta



Análise gustativa

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa



DESCRIÇÃO

um espumante vibrante, com ótima profusão de frutas silvestres; tem uma acidez crocante, é cremoso e se destaca pela longa persistência de sabores

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

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



CULINÁRIA