

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Trentodoc Rotari Arte Italiana Brut Rosé
<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 e Pinot Noir
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%
<b>Maturação</b>	24 meses de autólise
<b>Temperatura de Serviço</b>	6 a 8 °C
<b>Guarda</b>	2026
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	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



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

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



### Análise gustativa

#### DESCRIÇÃO

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

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### EVOLUÇÃO

primário  terciário

#### INTENSIDADE

baixa  alta

#### DOÇURA

seco  doce

#### ACIDEZ

baixa  alta

#### TANINO

baixa  alta

#### CORPO

leve  encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta  longa

#### 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