

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Trentodoc Rotari 40 Anni Jubileum Limited Edition 2013
Vinícola	Rotari
Safra	2013
País	Itália
Região	Trentino-Alto Adige
SubRegião	Trento
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	36 meses de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2028
Decanter	-
Premiações	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