VINUM·DAY
est. 2014

## 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 apena 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 persitente

### Análise olfativa

| | | |
|---|---|---|
| INTENSIDADE | baixa | alta |
| EVOLUÇÃO | primário | terciário |

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

### Análise gustativa

| | | |
|---|---|---|
| INTENSIDADE | baixa | alta |
| DOÇURA | seco | doce |
| ACIDEZ | baixa | alta |
| TANINO | baixa | alta |
| 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

### CULINÁRIA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 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 | oleoginosas | frutas | sobremesas | chocolate |

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