ROTARI ALPEREGIS PAS DOSÉ

Trentodoc

100 % Chardonnay.
Rappresenta l'essenza della produzione spumantistica Alpe Regis. Ottenuto da una selezione di uve raccolte nei vigneti collinari che circondano la Piana Rotaliana. Si distingue per la sua maturità ed equilibrio.

VARIETÀ E VINIFICAZIONE
Affinamento di 60 mesi sui lieviti. Le uve vengono raccolte ad un stadio di maturazione più avanzato rispetto alle altre basi spumante. Questo ha consentito di ottenere dei vini base con acidità più controllata, ma ancora fragranti in termini di freschezza aromatica. La fermentazione malolattica totale del vino base ha ridotto ulteriormente l'acidità a vantaggio della morbidezza e pienezza gustativa. La scelta del lievito di tirage è stata fatta privilegiando alcuni ceppi che apportano rotondità al gusto grazie alla cessione di mannoproteine.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
Tipiche note di nocciola e frutta secca ben armonizzate con i sentori di pesca, albicocca e mela gialla. L'assenza di dosaggio del liquore della casa permette di assaporare il gusto deciso e integro di questo spumante di razza, senza rinunciare al piacere di un gusto gradevole al palato.

GRADO ALCOLICO
13%

ABBINAMENTI
Aperitivo per intenditori e palati esigenti, si esprime al massimo con crudità di pesce pregiato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8°C

RICONOSCIMENTI
ROTARI AlpeRegis Pas Dosè 09 - Silver /2 - Mundus vini - 2016
ROTARI AlpeRegis Pas Dosè 09 - Gold - China Wine and Spirits Awards - 2016
ROTARI AlpeRegis Pas Dosè 08 - Bollino oro - Merano Wine Award - 2015
ROTARI AlpeRegis Pas Dosè 08 - Silver - The Champagne & Sparkling Wine World Championship - 2015

Via del Teroldego 1/E - 38016 Mezzocorona (TN)
Tel. +39 0461 616399 / Fax +39 0461 605695
info@mezzacorona.it / www.gruppomezzacorona.it