



## **ROTARI BRUT TALENTO TRENTO DOC**

Prodotto con uve Chardonnay (90%) e Pinot Nero (10%) selezionate e vendemmiate a mano e provenienti esclusivamente dai nostri vigneti nelle zone collinari della Valle dell'Adige a nord di Trento.

### **METODO DI LAVORAZIONE**

Tradizionale "Metodo Classico" nel rispetto del disciplinare "Trento DOC".

24 mesi di maturazione sui lieviti.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore: giallo paglierino

Profumo: netto, intenso, fruttato

Sapore: secco, pieno, fragrante, armonico, ben bilanciato

Perlage: fine e persistente

GRADO ALCOLICO: 12,5%

### **ABBINAMENTI**

Ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto.

### **CONSERVAZIONE**

Conservare coricato in luogo fresco ed evitare l'esposizione prolungata alla luce. Consumare preferibilmente entro 2-3 anni dalla data di sboccatura riportata in retroetichetta.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

