

ROTARI ALPEREGIS BRUT



VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Questo Trentodoc millesimato è ottenuto da una selezione di uve Chardonnay raccolte dai nostri viticoltori nei vigneti di montagna a nord di Trento. La pressatura soffice e la fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati permettono agli aromi delle uve di esprimersi al meglio e di amalgamarsi con quelli prodotti dai lieviti. In primavera, quando i vini base hanno raggiunto l'affinamento ideale per la presa di spuma, viene elaborata la cuvée Alperegis Brut, assemblando i vini base che meglio esprimono le caratteristiche dello Chardonnay di montagna. La presa di spuma a bassa temperatura e l'affinamento sui lieviti di minimo di 36 mesi conducono Alperegis Brut all'equilibrio aromatico e gustativo ideale per sostenere la sboccatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: sentori di frutta gialla matura, con sfumature agrumate, assieme a note di crosta di pane e mandorle dolci. Il perlage è cremoso e persistente.

Sapore: Il dosaggio del liquore della casa, appositamente elaborato per questo prodotto, permette di esaltare mineralità e fragranza aromatica, integrandosi elegantemente e rendendolo molto gentile al palato.

GRADO ALCOLICO

12,5

ABBINAMENTI

Aperitivo di classe superiore, presenta la struttura ideale anche per accompagnarsi a tutto pasto con primi elaborati e secondi di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 C°