1062	21-dic-17	EVENTO	53. ZUPPA DI PESCE E FRIZZANTI	VITIGNI
anno	12,5°	PRODUTTORE	NOSIO spa	CHARDONNAY
€ 0,0	ESSELUNGA	NOME	ROTARI BRUT	
DOC / IGT	TRENTO	TIPOLOGIA	SPUM CLASS BRUT	

persist 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-10	COMMENTO BREVE
2,5	2,5	7	NON ESALTANTE, AROMI FLOREALI COMPLESSI E MUTEVOLI, PERLAGE FINE E PERSISTENTE, PERò IN BOCCA è RISULTATO ANONIMO, DEBOLE PRODOTTO CON CHARDONNAY IN PUREZZA - **SBOCCATURA 2017**

TRAGGO LA SCEDA TECNICA DAL SITO , CHE CONDIVIDO ABBASTANZA (a parte la fumatura di bergamotto che non ricordo di aver notato, ma si sa, i veri degustatori hanno queste finezze)

http://www.rotari.it/it/prodotti/rotari-brut

VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Prodotto con uve Chardonnay vendemmiate a mano esclusivamente nei nostri vigneti delle zone collinari più vocate del Trentino ai piedi delle Dolomiti, dove lo Chardonnay esprime al meglio il suo carattere fresco e fruttato. Rotari Brut riposa in bottiglia per almeno 24 mesi prima di liberare gli inconfondibili aromi e profumi di montagna.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Fragrante, intenso ed elegante, Rotari Brut regala al naso fini sentori di frutta gialla matura, con sfumature agrumate, in particolare di limone e bergamotto, crosta di pane e finale di mandorle dolci. Al palato si presenta con un perlage molto cremoso e soffice, gusto ampio e ricco. Il finale è molto lungo e persistente.