

ACQUISTATO IL

"AlpeRegis" TrentoDoc Brut

2020

Freschezza alpina



La Vigna

Terreno **Esposizione** Allevamento Densità imp.

II Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Trentino

Uve chardonnay 100%

Gradazione 12.5% vol Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione

Sensazioni

e la fragranza rendendolo molto gentile al palato.

Trentodoc Brut, AlpeRegis di Cantina Rotari è un piccolo capolavoro enologico. Non è un caso che questo spumante si chiami AlpeRegis, ovvero il "Re dell'Alpe". Il nome evoca infatti il valoroso re longobardo Rotari ma soprattutto celebra la maestosità del territorio. Siamo sulle colline a nord di Trento, dove lo Chardonnay, l'uva regina di questa etichetta, trova il suo habitat perfetto. Qui, i vigneti si spingono verso quote quasi montane e la natura dei suoli, spesso calcarei e ricchi di sassi, lavorano in simbiosi con un microclima unico. Il vero asso nella manica è l'escursione termica: le giornate assolate sono bilanciate da notti fresche e ventilate. Questo sbalzo termico permette agli acini di sviluppare un corredo aromatico complesso e, cosa fondamentale per un Metodo Classico, di mantenere un'acidità cristallina. AlpeRegis Brut è un Trentodoc Millesimato, con un affinamento di almeno 36 mesi. Chardonnay in purezza, le uve sono selezionate esclusivamente nei vigneti più vocati e vendemmiate rigorosamente a mano. Nel calice, AlpeRegis Brut si presenta di un elegante giallo dorato e un perlage finissimo e persistente che sembra non finire mai. Al naso, l'impatto è affascinante: prevale l'armonia di frutta gialla matura, con mela Golden e ananas, e sfumature agrumate che portano subito freschezza. Ma non ci si ferma qui: il lungo contatto con i lieviti regala quella nota distintiva di crosta di pane e frutta secca, mandorle e nocciole, che avvolge il bouquet. In bocca è asciutto e minerale, ma allo stesso tempo cremoso e gentile, grazie a un dosaggio zuccherino sapientemente calibrato. L'ottima acidità alpina pulisce la bocca e lo rende incredibilmente fragrante e persistente. Lascia una bellissima scia sapida, un invito a un altro sorso. Ottimo per un aperitivo, le sue doti di freschezza lo rendono un compagno a tutto pasto che non teme le sfide. Da provare con crudi di mare e Sushi, risotti di mare e carni bianche raffinate.

Per chi ama le bollicine eleganti, quelle che sanno di montagna, freschezza e cura artigianale, Cantina Rotari è un "must". Un vero punto di riferimento per il Trentodoc, eccellenza del Trentino. Il nome Rotari deriva da un valoroso re longobardo che combatté proprio in Trentino. Questa radice storica e regale, che evoca forza e identità, si riflette perfettamente nella filosofia aziendale: produrre spumanti di carattere, forti come le montagne ma allo stesso tempo eleganti e raffinati grazie a una lavorazione attenta e meticolosa. Cantina Rotari fa parte del Gruppo Mezzacorona, un'importante realtà cooperativa

Trentodoc millesimato è ottenuto da una selezione di uve Chardonnay raccolte dai nostri vificoltori nei vigneti di montagna a nord di Trento. La pressatura soffice e la fermentazione a bassa temperatura con leviti selezionati permettono agli arme delle uve di esprimersi al meglio e di amalgamarsi, con quelli prodotti dai leviti. In primayera, quando i vini base hanno raggiunto l'affinamento ideale per la presa di spuma, viene elaborata la cuvee Alperegis Brut assemblando i vini base che talla per la produzione di spuma a bassa temperatura e il lungo affinamento sui lieviti conducono Alperegis Brut all'eguliprio aromatico e gustativo ideale per la sboccatura.

Dall'affascinante colore giallo dorato, questo Brut offe sansos que la s sentori di crosta di pane e frutta secca. Il dosaggio dell'Atte un'dell'arcasa, vigneti tenfetti e si assendone esale vallimenti la colline del Trentino, in un ambiente unico dove si incontrano il clima alpino e gli influssi più mediterranei del Lago di Garda a sud. Questa combinazione crea condizioni ideali che garantisce all'uva, principalmente Chardonnay e Pinot Nero, di maturare lentamente, sviluppando una ricchezza aromatica complessa ma mantenendo una

