ACQUISTATO IL .....

"AlpeRegis" TrentoDoc Brut 2021



Freschezza alpina

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 trentina con oltre 1.500 soci viticoltori. Questo è un dettaglio cruciale: significa che dietro ogni bottiglia c'è il lavoro e la dedizione di tante famiglie che da generazioni curano i vigneti in armonia con la natura. L'azienda si è affermata come una delle più significative strutture in Italia per la produzione di spumante Metodo Classico, un risultato raggiunto unendo tradizione a una tecnologia all'avanguardia in cantina. Il segreto? Le Dolomiti, Patrimonio Mondiale UNESCO che non sono solo un bellissimo sfondo, ma un fattore determinante per il carattere del vino. I vigneti, infatti, si estendono nelle valli e sulle 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

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il 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	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 il lungo affinamento sui lieviti conducono Alperegis Brut all'equilibrio aromatico e gustativo ideale per sostenere la sboccatura.
Sensazioni	Dall'affascinante colore giallo dorato, questo Brut offre un bouquet aromatico di note agrumate, molto fresche assieme a sentori di crosta di pane e frutta secca. Il dosaggio del liqueur della casa, sapientemente elaborato, ne esalta la mineralità e la fragranza rendendolo molto gentile al palato.

freschezza e un'acidità vibrante.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821