ACQUISTATO IL .....

"AlpeRegis" TrentoDoc Brut Rosé 2020

Freschezza ed eleganza



Il Trentino è famoso per i suoi Metodo Classico perché questi vini riescono a unire la forza della montagna con l'eleganza internazionale delle sue uve. E quando a questo mix aggiungi il Pinot Nero, ottieni qualcosa di davvero speciale come il Trentodoc Rosé Brut AlpeRegis di Cantina Rotari. Ma procediamo con ordine. Questo Rosé non nasce in una zona qualsiasi, ma sulle colline che circondano la Valle dell'Adige a nord di Trento, dove i vigneti godono di condizioni pedoclimatiche perfette. Un'altitudine importante, terreni minerali e una benefica escursione termica alpina, con giornate tiepide che fanno maturare i grappoli e notti fresche che ne preservano l'acidità e i profumi. Trentodoc Millesimato, la cuvée è un sapiente assemblaggio di Pinot Nero e Chardonnay. Il primo è la vera star di questo rosé, presente in una percentuale importante, attorno all'80-90%. Il Pinot Nero regala struttura, il tipico colore e i sentori di piccoli frutti rossi. Lo Chardonnay dona invece eleganza, rotondità e quella persistenza aromatica che avvolge il sorso. Le uve sono vendemmiate a mano nelle zone collinari più vocate, per garantire che solo i grappoli migliori entrino a far parte di questa etichetta. Il vero tratto distintivo di questo Metodo Classico è l'affinamento: un minimo di 36 mesi sui lieviti. Questo periodo, ben oltre il minimo richiesto dal disciplinare, permette al vino di sviluppare una complessità aromatica notevole e un perlage di una finezza straordinaria. Rosa tenue ed elegante, con delicati riflessi che virano al ramato, le bollicine sono fitte, continue e di incredibile persistenza. Al naso è intenso e fragrante. I profumi sono dominati dalle bacche rosse tipiche del Pinot Nero, come il lampone e la ciliegia, che si fondono con note più mature di frutta secca e i classici sentori di lievito e biscotto dovuti al lungo affinamento. Un bouquet avvolgente e mai banale. In bocca è un'esplosione di freschezza e sapidità, un dialogo perfetto tra la mineralità del Pinot Nero e la corposità dello Chardonnay. Asciutto, equilibrato e piacevolmente strutturato. La chiusura è lunga e persistente, e lascia in bocca una sensazione di pulizia che invita subito al sorso successivo.

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

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante rosé brut
Provenienza	Trentino
Uve	pinot nero, chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce, Menù di carne
Vinificazione	AlpeRegis Rosé nasce da un'attenta selezione delle migliori uve Pinot Nero e Chardonnay coltivate esclusivamente nei nostri vigneti, nelle zone collinari e più soleggiate a nord di Trento. Durante il mese di settembre le uve sono raccolte e selezionate manualmente, diraspa-pigiate, e sottoposte a pressatura soffice. Successivamente il mosto è sottoposto alla prima fermentazione con aggiunta di lieviti selezionati. In seguito, il vino è imbottigliato e sottoposto ad una lenta rifermentazione in bottiglia. Segue, poi, la lunga fase di maturazione sui lieviti, durante la quale AlpeRegis forma il suo carattere, dando vita a numerose piccole bollicine e a fragranti aromi molto complessi e persistenti. Dopo la successiva sboccatura e aggiunta della liqueur d'expeditiòn, AlpeRegis Rosé è pronto per essere apprezzato in tutta la sua ricca ed elegante complessità.
Sensazioni	colore rosa leggero tendente al ramato, brillante e limpido. Il suo bouquet aromatico è intenso, ricco e fragrante, caratterizzato da bacche rosse come lampone e ciliegia, arricchite da lievi note di biscotto e lievito. Al palato spiccano la freschezza e la mineralità del Pinot Nero e la corposità e persistenza dello Chardonnay, che si coniugano nel carattere finale raffinato e intrigante di questo AlpeRegis di montagna.

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 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