



ACQUISTATO IL

"AlpeRegis" TrentoDoc Pas Dosé



Svinando

Chardonnay di montagna

Un calice che non scende a compromessi con la dolcezza. Una bollicina che punta tutto sulla purezza estrema della montagna. E' il Trento DOC AlpeRegis 2018 Pas Dosé di Rotari: un omaggio alla verticalità delle Dolomiti e alla figura leggendaria di Re Rotari, il sovrano longobardo che fece della storia trentina una questione di carattere e nobiltà. Siamo a Mezzocorona, Piana Rotaliana, un anfiteatro naturale protetto da pareti rocciose imponenti che riflettono il calore del sole sulle vigne. Questo territorio gode di un microclima unico. Le brezze che soffiano dal Lago di Garda mitigano le temperature, mentre le escursioni termiche tra giorno e notte scolpiscono l'acidità delle uve. In questo contesto, lo Chardonnay trova il suo habitat ideale, crescendo su terreni di origine alluvionale ricchi di minerali. Le uve utilizzate per questo vino non vengono raccolte in fretta, ma si aspetta un grado di maturazione leggermente più avanzato rispetto agli standard delle basi spumante. Questa scelta coraggiosa permette di bilanciare la naturale acidità del vitigno con una struttura aromatica più profonda. In cantina, la cura rasenta il maniacale. Dopo la prima fermentazione, il vino riposa in bottiglia per ben 60 mesi a contatto con lieviti selezionati. Un lunghissimo letargo di cinque anni che regala una rotondità sorprendente, nonostante la scelta di non aggiungere zuccheri al momento della sboccatura. Essere un Pas Dosé, infatti, significa presentarsi nudi, senza il trucco del dosaggio, per mostrare solo l'anima del vino. Alla vista colpisce subito il giallo paglierino brillante, attraversato da un perlage finissimo e persistente che sembra quasi una collana di perle in movimento. Al naso è un viaggio tra i profumi. Note nitide di nocciola e frutta secca, seguite da sentori succosi di pesca, albicocca e mela gialla. In bocca è una vera goduria: il sorso è deciso, integro e incredibilmente carezzevole. La sensazione è quella di una bollicina di razza che riempie la bocca con eleganza senza mai risultare aggressiva. Grazie alla lunga sosta sui lieviti e alla struttura dell'annata 2018, questo spumante darà il meglio di sé anche tra 10 o 15 anni. La sua naturale freschezza funge da conservante naturale, permettendo agli aromi di evolvere verso note ancora più complesse e tostate. È un investimento sulla pazienza che non deluderà chi ama i vini evoluti.

Per chi ama le bollicine eleganti, quelle che fanno 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 è regale, che evoca forza e identità. Si ottiene un'acidità più controllata, mantenendo intatta la freschezza e mette 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

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino spumante dosaggio zero

Provenienza Trentino

Uve chardonnay 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 10-15 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Le uve vengono raccolte a mano ad uno stadio di maturazione più avanzato rispetto alle uve che servono per le basi degli altri spumanti. Questo procedimento permette di ottenere un'acidità più controllata, mantenendo intatta la freschezza aromatica. Dopo la vinificazione il vino viene assemblato e messo in bottiglia per la seconda fermentazione, anche per questa seconda fare c'è un'immensa cura nella selezione dei lieviti, infatti vengono scelti quelli che permettono di donare rotondità al gusto. Il vino affina in bottiglia sui lieviti per 60 mesi.

Sensazioni

Dal seducente colore giallo paglierino brillante, offre al naso tipiche note di nocciola e frutta secca ben armonizzate con sentori di pesca, albicocca e mela gialla. L'assenza di dosaggio della filigrana permette di assaporare il gusto deciso e integro di questo spumante di razza, senza rinunciare al piacere di un gusto più puro. Il risultato è una spumante con un perlage elegante, omogeneo e persistente.

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 freschezza e un'acidità vibrante.