ACQUISTATO IL .....

"Flavio" TrentoDoc Brut Riserva 2017 2017

Eleganza e struttura



Avete mai pensato che una bottiglia di vino potesse nascondere un segreto nella sua stessa forma? Questo è il caso del TrentoDOC Riserva Flavio di Rotari. La particolare curvatura del vetro, infatti, è studiata per ridurre la superficie di contatto dei lieviti. Questo dettaglio tecnico quasi invisibile rallenta l'evoluzione del vino e crea una complessità aromatica che solo il tempo sa regalare. Ma procediamo con ordine. Siamo nel cuore del Trentino, precisamente a Mezzocorona. Qui la Piana Rotaliana si apre come un anfiteatro naturale tra le imponenti pareti rocciose delle Dolomiti. Il clima è frutto di un incontro fortunato tra le brezze fresche della Valle dell'Adige e il calore trattenuto dalle rocce. La denominazione TrentoDOC è un vanto tutto italiano. Prima DOC nel nostro Paese dedicata esclusivamente alle bollicine nate con il Metodo Classico. Disciplinari severissimi impongono altitudini elevate e lunghe soste sui lieviti. Per questo scegliere un TrentoDOC significa abbracciare la filosofia della "spumantistica di montagna". Flavio, in particolare, è un fuoriclasse che nasce da Chardonnay in purezza. Figlio di una selezione maniacale, dove lo Chardonnay esprime la sua massima potenza senza rinunciare alla grazia. Non a caso questo è il vitigno che meglio interpreta il carattere minerale dei suoli argillosi e calcarei del Trentino. Le vigne si arrampicano tra i 250 e gli 800 metri di altitudine. Questa escursione altimetrica permette di scegliere, anno dopo anno, solo le parcelle che hanno raggiunto l'equilibrio perfetto. Una parte del vino fermenta in barrique. Il legno non deve coprire il frutto, ma solo aggiungere una spalla aromatica più ricca. Dopo l'imbottigliamento, il vino riposa al buio per anni. Questa attesa infinita trasforma un mosto promettente in una bollicina di razza superiore. Giallo dorato intenso e brillante, il perlage è di una finezza estrema. Le bollicine sono piccolissime e non smettono mai di risalire verso l'alto. Al naso l'impatto è elegante e profondo. Si avverte subito una fusione delicata tra note agrumate e sentori dolci di albicocca e pesca noce. In bocca rivela tutta la sua pienezza. Vino secco ma fragrante, dove emergono aromi di nocciola tostata, miele e crosta di pane appena sfornato. La chiusura è lunga e sapida. In tavola è un compagno di viaggio straordinario. L'abbinamento d'elezione è con le crudités di pesce. La mineralità del vino, infatti, sposa la dolcezza naturale di scampi e ostriche senza sovrastarli.

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

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Trentino
Uve	chardonnay 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Vinificazione: Solo le uve migliori possono ambire a far parte della cuvée speciale destinata a Flavio: uve Chardonnay raccolte e selezionate a mano nei vigneti più vocati nelle zone collinari della Valle dell'Adige. I terreni, accuratamente scelti a seconda dell'annata tra i 250 e gli 800 metri di altitudine, sono argillosi e calcarei in egual misura e conferiscono alle uve potenza e mineralità. Solamente una parte del vino viene fatto fermentare in barrique, per far sì che le note di legno conferiscano alla base solo una delicata ricchezza aromatica e olfattiva, mantenendo al contempo equilibrio e freschezza. In cantina l'attesa diventa magia: la particolare curvatura della bottiglia, che concede ai depositi di lievito una ridotta superficie, dà luogo a un'evoluzione organolettica ancora più lenta. Un riposo protratto per lunghi mesi impreziosisce il vino di bollicine e ne nobilita gli aromi, fino a magnificarne l'unione con il liquore di spedizione, segreto della Cantina: nasce Flavio.
Sensazioni	Suadenti sfumature giallo dorato ammaliano la vista, mentre il profumo intenso ed elegante dall'inconfondibile stile Rotari avvolge i sensi in una delicata fusione tra percezioni agrumate e sentori di albicocca e pesca noce. Flavio si concede infine alla degustazione in tutta la sua pienezza e fragranza, secco al palato, con una carica aromatica ben bilanciata di nocciola, lievito e miele e un perlage persistente di estrema finezza.

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 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