



ACQUISTATO IL

"Flavio" TrentoDoc Brut Riserva 2016

2016

Eleganza e struttura



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: Solo le uve migliori possono ambire a raccolte e selezionate a mano nei vigneti più vocati a seconda dell'annata tra i 250 e gli 800 metri di altitudine, potenza e mineralità. Solamente una parte del vino conferiscano alla base solo una delicata ricchezza di frutta. In cantina l'attesa diventa magia: la particolare cura della superficie, dà luogo a un'evoluzione organolettica analoga di bollicine e ne nobilita gli aromi, fino a magnificare Flavio.

Sensazioni

Suadenti sfumature giallo dorato ammaliano la vista, mentre il profumo intenso ed elegante dell'ineconfondibile stile Rotari avvolge i sensi in una delicata fusione tra percezioni agrumate e sentori d'arancio e pesca noce. Ha bisogno di essere degustato in tutta la sua pienezza e fragranza, secco al palato, con una canca aromatica ben bilanciata di ricciola, lievito e miele e un perlage persistente di estrema finezza.

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 crudité di pesce. La mineralità del vino, infatti, sposa la dolcezza naturale di scampi e ostriche senza sovrastarli.

Per chi ama le boccine eleganti, quelle che sanno di montagna, freschezza e cura artigianale, Cantina Rotari è un "must". Un vero a far parte della cuvée speciale destinata a Flavio: uve Chardonnay punto di riferimento per il Trentodoc, eccellenza del Trentino. Il nome delle zone collinari della Valle dell'Adige. I terreni, accuratamente scelti Rotari deriva da un valoroso re longobardo che combatte proprio in Tùdine sono argillosi e calcarei in egual misura e conferiscono alle uve Trentino. Questa radice storica e regale, che evoca forza e identità, si no viene fatto fermentare in barrique, per far sì che le note di legno riflette perfettamente nella filosofia aziendale: produrre spumanti di aromaticità e olfattiva mantenendo al contempo equilibrio e freschezza, carattere forti come le montagne, ma allo stesso tempo eleganti e uavatura della bottiglia, che concede ai depositi di lievito una indotta raffinatezza, grazie a una lavorazione attenta e meticolosa. Cantina Rotari ancora più lenta. Un riposo prolungato per lunghi mesi impreziosisce il vino fa parte del Gruppo Mezzacorona, un'importante realtà cooperativa che l'unione con il luoguore di spedizione segreto della Cantina, nasce 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

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, mentre il profumo intenso ed elegante dall'armonia con lo stile Rotari L'azienda si è affermata come una delle più significative strutture in agrumato e sentori di albicocca e pesca noce. NAVIO si concede di fine Italia per la produzione di smarrito Metodo Classico, un risultato, sedo al palato, con una canica aromatica ben bilanciata di ricciola, raggiungendo unendo tradizione a una tecnologia all'avanguardia in nezza.

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