



ACQUISTATO IL

"Flavio" TrentoDoc Brut Riserva 2016

2016



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 crudité 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 e proprio punto di riferimento per il TrentoDOC, eccellenza del Trentino. Il nome Rotari deriva da un valoroso e longobardo che combatte proprio in Trentino. Questa radice storica e regale, che evoca forza e identità, si riflette perfettamente nella filosofia aziendale: produrre spumanti di 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 il 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 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 raccolte e selezionate a mano nei vigneti più vocati 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 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 il 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, 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.