

Rotari Flavio

Trentodoc



Rotari Flavio produceres i hjertet af Dolomitterne, hvor bjergklimaet, den omhyggelige varetagelse af vinmarkerne og vinnemagerens dedikerede indsats resulterer i frisk og kompleks vin med velduftende bobler. Vinen får sin unikke karakteristisk fra Metodo Classico og dens lange lagringstid på bærmønstret. Rotari Flavio er frisk, velduftende og elegant, hvilket gør den perfekt til at servere til både italiensk og international mad. Vinen er opkaldt efter kongen af Lombardiet, Rotari, som brugte ærestitlen "Flavio", der henleder tankerne på det romerske rige. Druerne til Rotari Flavio høstes ved foden af Dolomitterne, hvor Chardonnay udtrykker sig særdeles frisk og frugtlig. Druerne håndplukkes i markerne der ligger nord for Trento i 1.100 fods højde.

Vinifikation

Rotari Flavio er en Metodo Classico vin fremstillet på 100% Chardonnay. Den lange andenfermentering der finder sted i flasken giver vinen sin karakteristiske og unikke stil. I løbet af de fem år som Rotari Flavio lagres giver gæren en fantastisk struktur og aroma i vinen.

Smagsnoter

Strågul farve med gyldent skær. Stilen er intens og elegant med noter af citrus, abrikos og fersken. Der er hint af brødkrummer og hvide blomster. Fyldig smag, aromatisk og velafbalanceret med noter af hasselnød, brioche og honning. Boblerne er delikate.

Idel at servere til alle måltider, men specielt godt til retter med fisk, skaldyr, ost og lette kødretter. Enhver begivenhed bliver speciel når der åbnes en flaske Flavio.



Trentodoc en voksende betegnelse for mousserende vine fra Trento-området.

DRUESORTER:
100% Chardonnay
(Blanc de Blanc)

ALKOHOL: 13 %



Mundus Vini Silver
94 point Falstaff Sparkling trophy
5 sfere Sparkle
Gambero Rosso 3 glas
90 point Wine enthusiast
Sølv China Wine & Spirits Awards

